

ARCHIVES MUNICIPALES

DE LA VIGNE AU VIN

LA CAVE COOPÉRATIVE DES VIGNERONS DE CAVAILLON
1924-1986

EXPOSITION
19 septembre - 23 décembre 2020



Plan de la façade principale, G. Salomon, architecte, 1925. AMC, Fonds de la CCVC.

Archives municipales | Place du Cloître

Mardi, mercredi, vendredi | 8h30-12h & 13h30-17h

Entrée libre


Cavaillon
La ville du Luberon

ARCHIVES MUNICIPALES

DE LA VIGNE AU VIN

LA CAVE COOPÉRATIVE DES VIGNERONS DE CAVAILLON

1924-1986

EXPOSITION

19 septembre – 23 décembre 2020

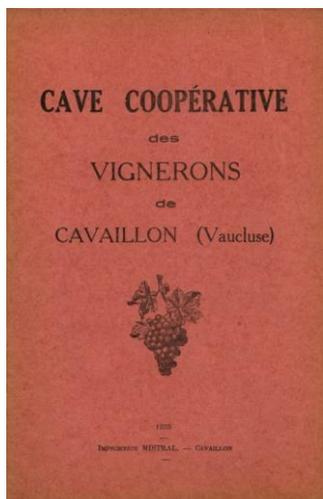


Archives municipales | Place du Cloître

Mardi, mercredi, vendredi | 8h30-12h & 13h30-17h

Entrée libre

1924 – Création d'une œuvre collective



Statuts imprimés, Cavaillon, Imprimerie Mistral, 1925.



Les fondateurs de la Cave, décembre 1924.

Ce tableau encadré ornait le bureau de la Cave coopérative jusqu'en 1986. Coll. part. Famille Bonebeau-Grand.

Le Progrès par l'union

Le 8 décembre 1924, ils sont cinq : Jules GRAND, Louis LIENS, Adolphe BLANC, Antoine ROBERT, Paul MATHIEU et Joseph CARRIERE, à faire œuvre d'association devant le notaire Marcel LIFFRAN pour la création d'une coopérative, sous le nom de « Cave coopérative des vignerons de Cavaillon ». Celle-ci est constituée le 14 décembre, nomme son bureau le lendemain et prend sans tarder les premières dispositions pour l'organisation de la Cave. Elle se réunit dans la grande salle du 1^{er} étage du Café *Fin de Siècle*, alors siège de toutes les organisations agricoles, car idéalement situé au-dessus du marché du Clos. Elle y tiendra ses conseils et assemblées générales jusqu'au milieu des années trente.

Aux termes des statuts, la société « a pour objet l'acquisition, la construction, l'installation d'une cave commune, avec l'achat et l'utilisation de machines et appareils nécessaires à la vinification ainsi qu'au logement, à la conservation et à la vente du vin, des alcools et tous autres sous-produits* provenant exclusivement des exploitations agricoles des associés ».

* (marcs, lies, pépins de raisin (avec lesquels on produit de l'huile), etc.)

Elle propose notamment « par la vinification en commun, d'obtenir une meilleure qualité, une meilleure utilisation des produits et sous-produits, une plus grande économie de main-d'œuvre et des prix de vente plus rémunérateurs. »

Le statut de coopérative agricole est strictement protégé par l'art. 3 qui autorise la révision des statuts, hormis le caractère de société coopérative agricole (la Cave ne pourra jamais devenir une entreprise privée).

Elle débute avec un capital social 143 970,00 F divisé en 4799 parts de 30 F., une part correspondant à un apport 150 kilos de raisin.

À l'origine, un coopérateur possédait une voix en assemblée générale, quel que soit son nombre de parts. Mais l'esprit égalitaire des débuts se transforme au fil des décennies et les voix deviendront ensuite [années 1970] proportionnelles aux nombres de parts détenues.

La coopérative est une société civile particulière (régie par la Loi du 12 juillet 1923 sur les sociétés coopératives). Elle est dotée d'un conseil d'administration de neuf membres élu par l'assemblée générale. Celui-ci - nommé pour trois ans, renouvelable par tiers chaque année - peut s'adjoindre « si besoin est », un directeur, étranger à la société. De fait, plusieurs directeurs se

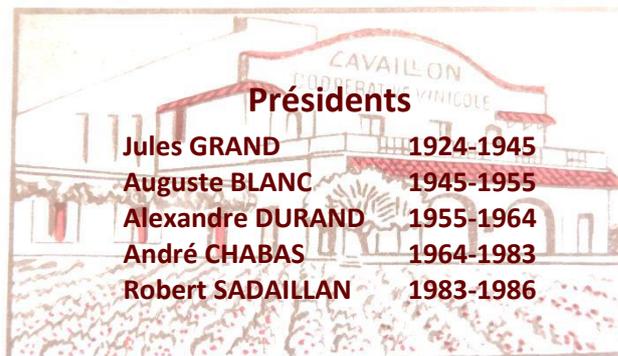
succéderont, dont les plus marquants furent sans conteste le premier : Germain Chauvin (1924- 1943) et son successeur, Gustave Arpino (1945-1966).

L'assemblée générale se réunit au moins une fois par an et décide des lignes directrices de la coopérative – lignes grandement impulsées par les administrateurs, dont l'activité est soutenue (réunions mensuelles).

La coopérative ne fait aucun bénéfice mais peut alimenter, en cas d'excédent de recettes après le règlement des comptes de coopérateurs, des fonds de réserve destinés aux projets d'investissement.

Acte notarié : enregistrement des statuts de la Cave coopérative, 8 décembre 1924 (pas d'illustration).

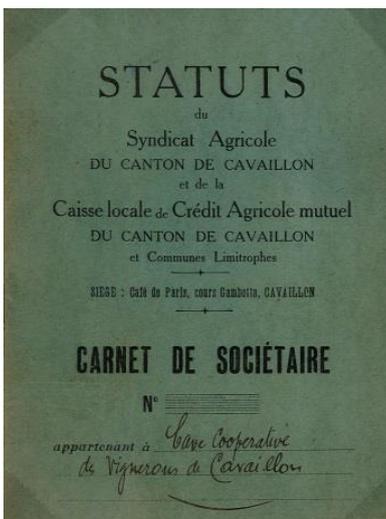
- Convocation à la première Assemblée générale de la Cave coopérative, dimanche 9 août 1925 au Café Fin de Siècle.
- Convocations aux Assemblées générales de 1937 et 1958 en Mairie de Cavaillon, salle du Conseil municipal.
- Bulletins de vote, s.d. [années 1960].
- Convocation à la dernière Assemblée générale de la Cave, 24 février 1986, salle du cinéma « La Cigale » (pas d'illustration).



1^{er} tampon de la Cave, 1925.

« Développer au sein de la classe paysanne le sentiment de solidarité, puissant levier de bien-être, espoir d'avenir et de justice sociale » 1922, Préambule aux Statuts du Syndicat Agricole du canton de Cavaillon.

Le contexte social



La modernisation de l'agriculture et l'entrée de la paysannerie dans l'économie de marché entraîne, au début des années vingt, la création d'un réseau de syndicats, associations mutuelles, coopératives, œuvres d'inspiration progressiste et solidaire.

Si le *Syndicat Agricole Vaclusien* et la *Caisse régionale du Crédit Agricole mutuel* (Avignon) existaient avant 1914, c'est au début des années 1920 qu'à Cavaillon sont créés, à l'initiative des communistes Auguste Bertrand et Jules Grand :

- le **Syndicat Agricole du canton de Cavaillon** (1922),
- la **Caisse locale de Crédit Agricole mutuel** de Cavaillon et des communes limitrophes (1923).

Statuts du Syndicat Agricole du canton de Cavaillon et de la Caisse locale de Crédit Agricole du canton remis aux sociétaires : exemplaire de la Cave coopérative des vignerons de Cavaillon, adhérente à titre collectif et solidaire, 1925.

Les initiateurs multiplient les réunions publiques d'information dans les communes du canton pour convaincre les agriculteurs des bienfaits de l'action collective et de la coopération.

Les caisses locales du **Crédit Agricole** sont des antennes de la Caisse Régionale, qui elle-même relaie l'Office national. Réseau souple et réactif, au plus près du terrain et des besoins des agriculteurs, le système rencontre un franc succès. De plus, c'est la Caisse Régionale qui intervient dans le financement des caves coopératives (constructions, par ex.), ces dernières s'engageant statutairement auprès de l'organisme de crédit mutuel et lui soumettant leur comptabilité. Elles bénéficient de prêts à des conditions très avantageuses (remboursables sur 15 ans à un taux d'intérêt de 2% puis 3%). C'est la banque privilégiée des caves coopératives qui lui confient leur trésorerie et leurs opérations commerciales (très importantes du fait de la vente en commun des vins).

Autre exemple local, la coopérative de consommation **La Ruche cavaillonnaise**, qui naît en 1920 également sous l'impulsion d'Auguste Bertrand et de Jules Grand. C'est une cliente fidèle et privilégiée de la Cave coopérative vinicole. *La Ruche*, véritable institution locale, essaiera ensuite dans tout le Vaucluse. Elle prend alors le nom d'*Union des coopérateurs de Provence*. Auguste Bertrand en sera le président jusqu'à sa mort en 1937.



Courrier à en-tête de la Caisse locale du Crédit Mutuel Agricole de Cavillon, 1933. Signature d'Auguste Bertrand.

Enquête préalable à la constitution de la coopérative vinicole, distribuée par le biais du Syndicat agricole du canton de Cavillon, 1924.

Organe du Syndicat Agricole du canton, journal bimestriel, février-mars 1931.



La « Ruche cavaillonnaise », rue du Commerce, années 1930.

Coll. Roger Bonebeau. Deux épiceries coexistèrent dès les années 1920, rue du Commerce et Cours Gambetta. En vitrine, de grands pots-réclame pour le chocolat *Banania*.



Nouveau siège de la Caisse Régionale de Crédit Agricole mutuel, Avignon (rue Joseph Vernet), 1930.



Le Bureau Agricole de Cavillon, avenue de la Gare, vers 1930. ➔

Siège de plusieurs associations agricoles. On lit sur la devanture : « Coopératives La Cavaillonnaise, les Producteurs de Cheval-Blanc ; Syndicat Agricole de Cavillon ; Caisse locale de Crédit Agricole. [1er à gauche : Auguste Bertrand ?].

Ces deux photos-cartes étaient sans doute affichées dans le bureau de la Cave.

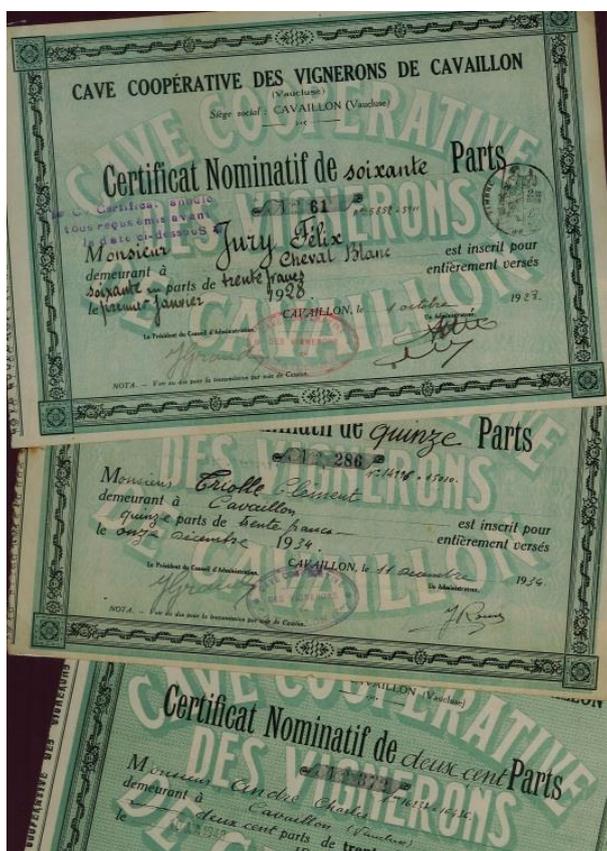
Les sociétaires

D'une cinquantaine d'adhérents recrutés au démarrage dans l'entourage de Jules Grand et autour du quartier des Vignères, le nombre de coopérateurs ne va cesser d'augmenter. Ils sont une centaine au bout d'un an, ont doublé dix ans plus tard, avant d'atteindre les 362 membres en 1969. La courbe entamera ensuite sa lente décline : 338 en 1975, 297 en 1979, 203 en 1986.

Majoritairement de Cavaillon et Cheval-Blanc, ils sont aussi des communes voisines : Taillades, Robion, Plan-d'Orgon, Caumont, Le Thor, Lagnes, L'Isle... Ils exploitent des vignes de 2 à 3 ha en moyenne, mais beaucoup ont une superficie inférieure à 1 ha (le maximum est de 11 ha en 1973) : de petits vigneron en fait, aux exploitations morcelées.

Association volontaire, l'adhésion à la Cave est libre, mais elle entraîne un certain nombre de devoirs :

- chaque adhérent doit être membre d'un syndicat agricole ;
- il souscrit une ou plusieurs parts du capital social (1 part = 150 kg de raisin) proportionnel à ses apports (et il doit s'y tenir : gare à l'amende pour « non-apport », assez dissuasive pour défendre l'intérêt collectif) ;
- il ne peut quitter la coopérative (art. 14 : « Nul n'a le droit de se retirer de la Société ») : en cas de force majeure, la demande est examinée par le Conseil d'administration et donne lieu à un transfert de parts dûment encadré.



Certificats de parts, 1928, 1934, 1940.

porteurs de parts. Les voix deviendront proportionnelles au nombre de parts.

Expression de la démocratie coopérative, les gros ne pèsent pas plus que les petits, selon le principe « un homme, une voix », qui restera en vigueur durant un demi-siècle.

La gestion de la Cave est suivie par le biais de l'assemblée générale (rapports moral et financier, compte rendu de campagne, etc.) au vote de laquelle le Conseil soumet toute décision importante ou inhabituelle. Des commissions spécialisées, formées de sociétaires élus par l'AG (Commission d'agrégation, Commission des ventes, Commission de surveillance) parfont cette gestion collégiale.

Collégiale et démocratique... jusqu'à un certain point : comme le précise l'art.12 des statuts de 1925 « – Les veuves, les filles majeures et les mineurs dûment autorisés (...) pourront être sociétaires mais ils ne pourront faire partie ni du Conseil d'administration, ni d'aucune commission. » Dont acte.

Selon la pratique de la vente en commun, chaque coopérateur est crédité à la fin de la campagne d'une quantité de vin en rapport avec le degré de la vendange qu'il a apportée. En fin d'exercice, on établit le prix du vin moyen/hectolitre qui sera réglé aux sociétaires.

Avec le temps, les plus gros producteurs remettront en question le principe coopératif du « un homme, une voix », arguant du manque de dynamisme et d'ambition de la population vieillissante des petits



Registres et cahiers des sociétaires ; reçus des premières parts déposées chez Me Liffra, 1925.

69	AILLAUD	Alphonse	. 102	COMTE	Frères
107	ANDRE	Félix	. 132	COMTE	Gervais
14	ANDRE	Marius	. 130	COMTE	Léon Ernest
13	ANDRE	Noël	. 102	COMTE	Louis Charles
82	ARDISSON	Alphonse	. 102	COMTE	Simon
47	ASTIC	Alphonse	. 179	COUPEAU	Jules
172	AUTIE	Louis	. 11	COUPY	Marius
135	AVY	Joseph	. 26	COURANCON	Marius
29	AVY	Charles	.	.	.
9	AVY	Eugène	. 83	DAUMAS	Alfred
21	AVY	Joseph	. 180	DIAGO	Michel
66	AVY	Lucien	. 123	DOMERGUE	Félix
89	AVY	Paul	. 174	DOMERGUE	Joseph
24	AVY	Sébastien	. 60	DOMERGUE	Léon
3	AVY	Sylvain	. 67	DONAT	François
			. 140	DUMAS	François
139	BAUD	Hyacinthe	. 46	DURAND	Alexandre
87	BAUD	Joseph	. 146	DURAND	Oléstin
137	BAYLE	Albert	. 33	DURAND	Jean
112	BENOIT	Pierre	. 132	DURAND	Marius
138	BERTRAND	Auguste	. 150	DURAND	Sorbier Gabriel
98	BERTRAND	Véran	.	.	.
175	BEUROULLE	Alphonse	. 48	ESCOFFIER	Antoine
121	BEZERT	Jules	. 95	ESCOFFIER	Félix
16	BLANC	Adolphe	. 28	ESTEVENOT	Jean
167	BLANC	Oléstin	.	.	.
182	BLANC	Léon	. 170	FARAUD	Joseph
165	BONNEHEAU	Louis Roger	. 17	FLAUD	Augustin
71	BONNET	Emile	. 158	FRANZONE	Georges
135	BONNOT	Henri	.	.	.
93	BONNOT	Sylvain	. 147	GAY	Marius
161	BOUFFARD	Albert	. 131	GILLY	Lucien
131	BOUNIAS	Baptiste	. 19	GOUDIN	Baptistin
76	BOUSCARLE	Augustin	. 156	GOUBERT	Alfred
62	BREMOND	Joseph	. 6	GRAND	Antoine
69	BROCAREL	Jules	. 15	GRAND	Eugène
56	BRUNEAU	Eugène	. 2	GRAND	Jules
82	BRUNEAU	Gilles	. 1	GRAND	Rose
23	BRUY	Louis	. 178	GRANIER	François
			. 93	GREGOIRE	Joseph
12	CARRIERE	Joseph	. 25	GROS	Achille
169	CAVALIER	Oléstin	. 22	GROS	Eustache
134	CAVALIER	Edouard	. 25	GROS	Gabriel
48	CHABAS	Albert	. 124	GROS	Henri
84	CHABAS	Augustin	. 55	GROS	Jules
114	CHABAS	Charles	. 95	GUI	Félix
50	CHABAS	Eugène	.	.	.
131	"	"	. 142	HERMITAN	Marcel
138	CHABAS	Félix	.	.	.
145	CHABAS	Jacques	. 133	IMBERT	Siméon
52	CHABAS	Justin	. 75	IRISSON	Albert
177	CHABAS	Louis	.	.	.
10	CHABAS	Marius	. 111	JARRE	Justin
45	CHABAS	Paul	. 116	JAUFFRET	Emile
72	CHABAS	Véran	. 40	JEUNE	Albert
51	CHABRAN	Rose	. 41	JEUNE	Marius
34	CHAMAS	Charles	. 97	JOUFFRET	André
122	CHANAVAS	Onésiph	. 100	JOUMOND	Emile
44	CHAMPSOR	César	. 120	JOUMOND	Félix
137	CLARETON	Marius	. 119	JOUMOND	Gabriel
43	CLARIOT	Pierre	. 176	JOURDAN	André
90	CLEMENT	Jacques	. 51	JURY	Félix
50	CLEMENT	Joseph	. 173	JURY	Florent
143	CLOT	Léopold	. 37	JURY	Joseph
			. 129	JURI	Joseph Augustin

Répertoire des adhérents, récapitulatif alphabétique, 1925.



Documents comptables et financiers, bilans annuels imprimés, 1925-1939.

Demande de cession de parts par un fermier du quartier du Grand-Grès, 18 décembre 1935.

« Par suite de la crise et à cause de la mévente des raisins et du vin, je suis été (sic) obligé de quitter le fermage d'une terre de 25 héminées (2,2 ha) toute complantée en vigne, dont une bonne partie de raisin noir (...) »

Cavaillon le 18 Décembre 1935

Monsieur le Président

Par suite de la crise et à cause de la mévente des raisins et du vin, je suis été obligé de quitter le fermage d'une terre d'une contenance de vingt-cinq héminées, toute complantée en vigne, dont une bonne partie de raisin noir. De ce fait je me trouve en ce moment

CAVE COOPÉRATIVE
Cavaillon (Vaucluse)

M^r Champion Gerant de la cave Coopérative

Je vous serai reconnaissant de bien vouloir me réserver trente parts de cave sur la nouvelle construction. Je suis déjà détenteur de cinquante parts, cela portera une disponibilité à 80 parts.

Je vous prie, d'agréer avec mes remerciements mes sincères salutations.

[Signature]

Demande de souscription de nouvelles parts sur l'extension de la cave de 1940. S.d. [1940].

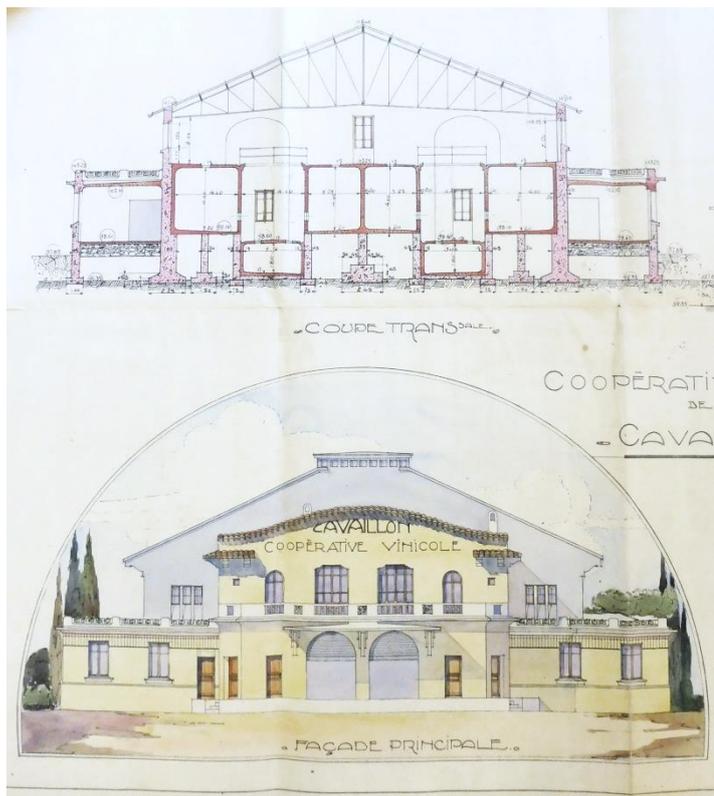
La Cave, un outil commun

Une construction menée tambour battant

Deux terrains sont examinés par les administrateurs dès la création de la société, en décembre 1924 : l'un, route d'Avignon, l'autre route des Courses. La situation de ce dernier, le long de la voie ferrée, permet un accès direct aux wagons de marchandises.

Début février, les administrateurs achètent ce terrain de 3 000 m² au négociant Augustin Bouscarle pour 80 000 F (1/3 comptant + 2/3 dans les 3 ans).

Dès la mi-janvier, ils ont sollicité les services de l'ingénieur en chef du Génie rural et ceux d'un architecte spécialisé dans les caves vinicoles, Georges Salomon, installé à Châteaurenard.



Ce dernier présente les plans de l'avant-projet **mi-février**. Il prévoit :

- Une première partie à construire immédiatement : 12 906 hectolitres
- un agrandissement ultérieur : 19 850 hectolitres.

Le **22 mars**, l'adjudication (en Mairie et en présence du conseil municipal) des travaux et de la machinerie (montant : 719 000 F) :

- 1er lot (bâtiments et cuves) :
 - cuves : 10 355 hl.
 - conquets (cuves de réception des raisins à leur arrivée en cave) : 2 234 hl.
 - cuves à alcool : 207 hl.

L'entreprise Mistre & Brunet (Brignoles, Var) est retenue.

Plans (façades et coupes), Georges Salomon, mars 1925.

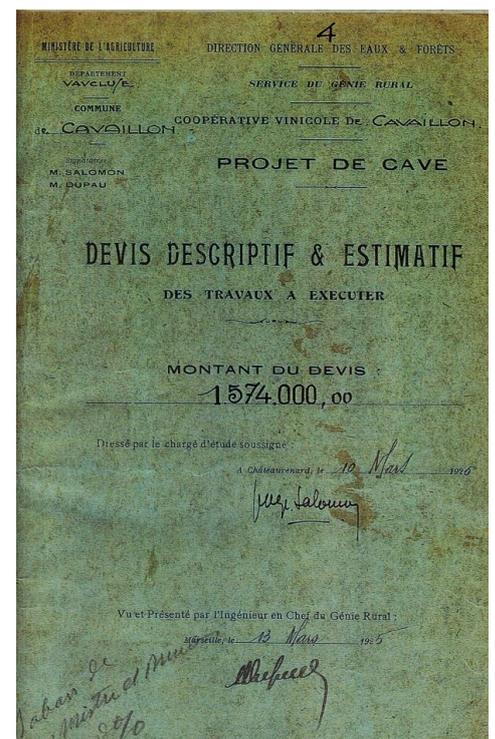
- 2e lot (machinerie) :

- Quatre grandes maisons ont répondu : Coq (Aix-en-Provence), Marmonier (Lyon), Pujas & Lecomte (Nîmes), Mabile (Amboise). Mabile l'emporte.

Les travaux démarrent le **3 avril** et après 5 mois de travaux, la Cave ouvre pour les vendanges, le **10 septembre 1925**.

Dernier détail (d'importance) : le 29 septembre, le CA décide d'installer le téléphone car « beaucoup d'affaires et de questions ne peuvent souvent avoir une bonne fin, faute d'appareil téléphonique à proximité. »

Devis descriptif et estimatif des travaux, dressé par l'architecte Georges Salomon et visé par le Génie rural, 13 mars 1925.



6 juin
 Messieurs Thal et Salomon ont visité le chantier hier et ont constaté qu'il manque de bons ouvriers spécialisés les critiques qu'ils ont faites sont plutôt du point de vue esthétique que du point de vue de la solidité.
 Il faudrait quelques bons boisiers qualifiés.
 Il n'y a pas assez de gravier en avance et aujourd'hui il manquait des pierres à un certain moment. Si à l'avenir on devait y avoir pénurie de ce genre de matériaux ça deviendrait fâcheux car on a commencé de monter les murs de la cuverie en maçonnerie.

S. Chauvin

Cahier de chantier du directeur, Germain Chauvin. 15 avril-2 septembre 1925.

Les travaux démarrent le 3 avril – le directeur, dont c'est le 1er jour de travail, commencera par assurer la surveillance du chantier. Tout doit être prêt pour les prochaines vendanges. Malgré des retards au démarrage (pénurie de gravier, mauvais temps, période des arrosages qui engorgent le sol), le chantier avance : 35 ouvriers y travaillent. Le 26 juin, Chauvin note « Le pénible accident qui s'est produit hier et a coûté la vie à un malheureux manoeuvre a désorganisé quelque peu le chantier. » L'architecte vient 2 fois par semaine et corrige des éléments que Chauvin juge « esthétiques », tandis que lui veille aux aspects techniques. Au sujet du gravier, en avril, il note : « [L'entrepreneur] s'est fié encore une fois aux

promesses de Mr Thiébold [le camionneur] et il accepte qu'on apporte des pierres de carrière et du sable de St-Bardou. On prétend que, mélangés ensemble, le béton sera assez bon. Je me trouve dans l'obligation de ne rien dire si je ne veux pas arrêter les travaux, quoique je pense que ce sera solide, j'aurais préféré du bon gravier du Coulon. »

La cave ouvre le 10 septembre et la réception définitive des travaux a lieu le 10 février 1926.

Les élus de Vaucluse à la rescousse

Les crédits accordés à la Cave pour la construction du bâtiment tardent à arriver : non seulement, il faut payer les entreprises, mais il faut aussi solder l'achat du terrain. Le temps presse. Jules Grand actionne donc le réseau politique vauclusien à Paris : les députés Louis Gros et Louis Guichard, les sénateurs Louis Serre et Louis Tissier, mais surtout, Edouard Daladier, alors ministre. C'est, sans surprise, l'intervention de ce dernier qui s'avère la plus efficace, comme le montrent les réponses – de nature très différente – faites par le directeur général de l'Office national du Crédit Agricole - au ministre d'une part (les crédits vont être immédiatement débloqués), au député Guichard d'autre part (longue, et plutôt sèche, explication des procédures).

Cabinet du Ministre de l'Instruction Publique et des Beaux-Arts
 Paris le 7 Décembre 1925.

Mon cher Président,

En réponse à votre lettre du 25 Novembre, j'ai l'honneur de vous informer que je suis intervenu auprès de l'Office National de Crédit Agricole, comme vous avez bien voulu me le demander, en vue de vous faire obtenir une avance sur les fonds qui vous ont été consentis.

Je ne manquerai pas de vous transmettre la réponse qui me sera faite à ce sujet.

Veuillez agréer, mon cher Président, l'assurance de mes sentiments les meilleurs.

Edouard Daladier

Monsieur GRAND, Président de la Cave Coopérative des Vignerons de Cavailhon (Vaucluse).

<p>SÉNAT le 22 Décembre 1925.</p> <p>Monsieur le Président,</p> <p>J'ai l'honneur de vous accuser réception de votre lettre concernant l'avance à long terme qui vous a été faite par l'Office national du Crédit agricole. Conformément à vos désirs, je m'en vais faire auprès de son Directeur une démarche pressante, afin que vous obteniez satisfaction.</p> <p>Veuillez agréer, Monsieur le Président, mes salutations respectueuses.</p> <p>M. Louis SERRE</p>	<p>SÉNAT République Française Paris le 22 Novembre 1925.</p> <p>Mon cher Président,</p> <p>J'ai vu par trop d'hommes d'apparence que les faits et l'Office ont ignorés. Cependant, j'ai vu ceux à qui j'ai fait des démarches. Si ce n'était pas malheureusement possible, il faudrait en venir que le gouvernement pressant, il change les traités de l'Office de l'Office de l'Office. - car bien. J'ai vu bien en ce sens à un moment. Bien cordialement <i>L. Daladier</i></p>
<p>CHAMBRE DES DÉPUTÉS Paris 6/11/25</p> <p>Monsieur le Président de la Cave Coopérative de Vignerons de Cavailhon.</p> <p>J'ai vu par trop d'hommes d'apparence que les faits et l'Office ont ignorés. Cependant, j'ai vu ceux à qui j'ai fait des démarches. Si ce n'était pas malheureusement possible, il faudrait en venir que le gouvernement pressant, il change les traités de l'Office de l'Office de l'Office. - car bien. J'ai vu bien en ce sens à un moment. Bien cordialement <i>L. Gros</i></p>	<p>CHAMBRE DES DÉPUTÉS Paris 7th 25</p> <p>Mon cher Président,</p> <p>Je vous remercie de votre lettre et j'ai l'honneur de vous informer que je suis intervenu auprès de l'Office National de Crédit Agricole, comme vous avez bien voulu me le demander, en vue de vous faire obtenir une avance sur les fonds qui vous ont été consentis.</p> <p>Bien cordialement <i>Guichard</i></p>

Réponse d'Edouard Daladier, ministre de l'Instruction publique et des Beaux-Arts, à Jules Grand, président de la Cave. 7 décembre 1925.



Louis GROS en 1932.
 Mondial Photo-Presse, BNF.



Edouard DALADIER en 1924.
 Agence Meurisse, BNF.

Correspondance reçue, 30 novembre-22 décembre 1925.

Georges SALOMON, Architecte du bâtiment (1925 et 1928)

Dans l'Entre-deux-guerres, alors que les projets coopératifs essaient dans les départements des Bouches-du-Rhône et de Vaucluse, un architecte se spécialise dans les bâtiments coopératifs, notamment les caves vinicoles : Georges Salomon, installé alors à Châteaurenard. On lui doit, pour les Bouches-du-Rhône : les caves de Gardanne, Graveson, Mallemort, Noves, Saint-Cannat, Saint-Etienne-du-Grès, Sénas, Tarascon... Pour le Vaucluse : au moins 18 caves, dont celles de Bédoin, Cadenet, Châteauneuf-de-Gadagne, Courthézon, Saint-Didier, Maubec (distillerie), Morières, Mormoiron, Pernes, Le Thor, Vaison, Valréas, Villes-sur-Auzon... Réalisées entre 1924 et 1931, elles s'inspirent de l'architecture locale dans un style dit « néoprovençal ». Salomon conçoit le bâtiment de la Cave de Cavaillon (1925) ainsi que son premier agrandissement (1928).

Il s'illustre surtout dans un registre plus contemporain, en réalisant une série de silos à blés, qualifiés de « cathédrales paysannes », dont deux (Trets (13), Saint-Vallier (26)) ont été labellisés *Patrimoine du XXe siècle*. Il y utilise une géométrie d'inspiration cubiste, met en valeur le matériau-phare de l'époque, le béton brut, et par des détails des façades, évoque l'œuvre de grands architectes comme R. Mallet-Stevens.

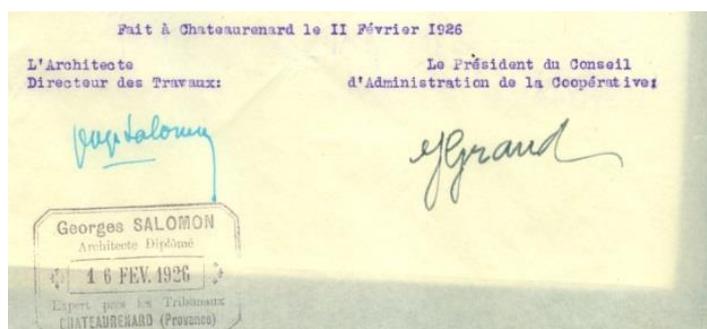


Le bâtiment en 1986. Photo : Marc Heller, Gérard Roucaute.
© Région Provence-Alpes-Côte-d'Azur, Inventaire général.



Le bâtiment dans les années trente : à gauche, le bureau du directeur et la salle de réunion du CA ; au centre, la guérite de la bascule ; à droite, le quai de déchargement où attendent des charrettes chargées de *banastes* (corbeilles) ; au premier étage, le logement du directeur. La dame au tablier blanc est-elle Emilie Chauvin, l'épouse du directeur ?
Photographie : Coll. Roger Bonebeau.

Procès-verbal de réception provisoire des travaux, 11 février 1926 : signatures de l'architecte et du président. « L'un de ces exemplaires est destiné à vos archives (...) » : comme on le constate, cette clause fut dûment respectée.



CAVE COOPERATIVE DES VIGNERONS DE CAVAILLON

(Descriptif du bâtiment d'après le dossier de *l'Inventaire général du patrimoine culturel*, 1986, Conseil Régional PACA)

175 avenue Germain-Chauvin

Cadastre : 2020 CD 275, 276

SITUATION : Quartier de la route des Courses ; entre l'avenue G. Chauvin (sud-ouest), la rue Jules-Grand (nord), la voie ferrée (nord-est).

MATERIAUX : 1925-1928 : béton 1952 : murs béton banché.

STRUCTURE : Bâtiment rectangulaire orienté sud-ouest/nord-est. Un corps de bâtiment + pont-bascule. Cuvée : 1925, prolongée en 1928 avec adjonction transversale au sud en 1932, au nord en 1952. Bureau au nord.

ELEVATIONS EXTERIEURES :

- **Élévation principale sud-ouest** sur route avec avant-corps : rez-de-chaussée : quai de réception, premier étage : logement. Inscription sur pignon : « 1925 Cavaillon – coopérative vinicole. »
- **Rez-de-chaussée** : 2 portes de chaque côté de grandes baies en plein-cintre ; auvent plus terrasse du logement à balustrade de pierre ; à gauche, bureau du 1er étage ; pignon en « chapeau de gendarme ».
- **Élévation postérieure nord-est** : mur aveugle – inscription peinte en creux face au chemin de fer : « Coopérative vinicole ».
- **Élévation sud** : série de petites fenêtres en hauteur.

COUVERTURE : tuile plate mécanique sur charpente métallique. Terrasse. Toit à deux pans.

DISTRIBUTION INTERIEURE : bâtiment construit sur pilotis de béton à cause du terrain marécageux. Cuvée 1925 en deux rangs latéraux ; 1929 en quatre rangs sur deux étages (rajoutés en 1940). Passerelles d'accès au-dessus des cuves. Réservoir d'eau en hauteur.



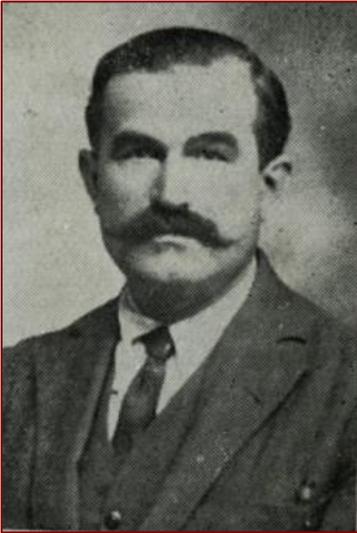
Le bâtiment en 2020, 6 septembre.

Jules GRAND (1885-1962)

Président-fondateur

« Figure d'exception, aussi inébranlable dans ses convictions que souple dans sa pratique syndicale, s'imposant par une compétence d'autant plus remarquable qu'il l'a acquise par un effort personnel et austère, seule voie possible pour le paysan aux ressources modestes qu'il était. »

Claude Mesliand, *Paysans du Vaucluse*, 1989, p. 446.



Jules GRAND, vers 1930.

Programme de la Foire de la Saint-Gilles 1933, 117W31.

Fils de Laurent, cultivateur, et de Marie Eugénie Mounier, Jules Grand naît le 24 avril 1885 dans une bastide du quartier des Puits-Neufs.

Il jouera un rôle décisif dans le mouvement syndical et coopérateur vauclusien, en contribuant notamment à la création :

- de la coopérative *La Ruche cavailonnaise* en 1920 (future *Union des coopérateurs de Provence*) dont il fut administrateur de 1921 à 1933,
- du *Syndicat agricole du canton de Cavillon*, créé en 1922 avec Auguste Bertrand et dont il sera président.
- de la *Cave coopérative des vignerons de Cavillon*, en 1924, dont il accompagne la naissance avec autant de prudence que de rigueur. Il la présidera plus de vingt ans.

Il préside également, dans les années 1920-1930, le *Conseil paysan français* du canton, et dirige localement la *Confédération générale des paysans travailleurs* (CGPT).

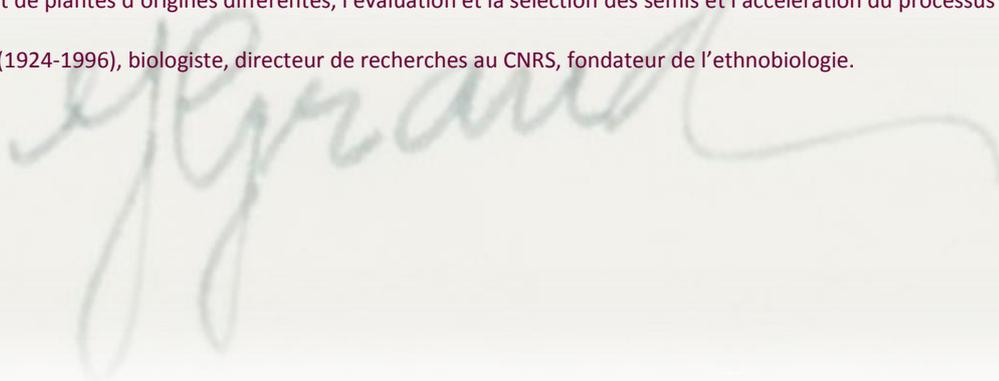
Il remplit ses différents mandats avec la même énergie, dans la défense des intérêts des petits exploitants, multipliant les interventions, les articles, les déplacements, tout en usant de pédagogie pour convaincre les agriculteurs des avantages de la coopération.

Militant communiste actif, il fut candidat aux municipales en 1925 et 1929, sur une liste s'écartant de la ligne « officielle » du Parti (Auguste Bertrand et le Dr Ayme).

Autodidacte, esprit curieux, fin observateur de la nature, il se passionna jusqu'à la fin de sa vie pour la recherche agricole (vie des sols, systèmes d'irrigation, maladies des plantes) et fut en relation avec des biologistes et agronomes, notamment Ivan Mitchourine et Claude-Charles Mathon avec lesquels il correspondit. Son jardin était un véritable laboratoire à ciel ouvert où il pratiqua entre autres des expériences d'hybridation et obtint de nouvelles variétés de melons et de fraises.

Ivan Vladimirovitch Mitchourine (1855-1935), pépiniériste arboriculteur soviétique, pionnier de la sélection dans l'agriculture scientifique. Il travailla sur le croisement de plantes d'origines différentes, l'évaluation et la sélection des semis et l'accélération du processus de sélection.

Claude-Charles Mathon (1924-1996), biologiste, directeur de recherches au CNRS, fondateur de l'ethnobiologie.





L'amateur de chevaux (vers 1948). Collection Roger Bonebeau



Récolte d'une nouvelle variété de fraises, vers 1960.
Collection Roger Bonebeau



Jules Grand fait visiter son jardin expérimental, vers 1950. Collection Roger Bonebeau.



Contre le projet de loi Barthe de 1934 prônant l'arrachage des vignes : Intervention de Jules Grand devant la Chambre d'agriculture de Vaucluse. Bulletin du syndicat agricole du canton de Cavaillon, décembre 1934, pp. 2-3.

« On ne peut admettre un tel malthusianisme qui consiste à détruire une partie du Capital que les viticulteurs ont constitué avec beaucoup de frais et beaucoup de peines ; alors qu'on autorise de fabriquer des piquettes, des vins avec du sucre et qu'il rentre, par nos frontières, des vins étrangers. (...) Quelle sera la situation des caves coopératives qui toutes ont contracté des emprunts aux Caisses de Crédit Agricole ? Sauront-elles faire face pour amortir l'annuité de leurs emprunts, si subitement on les prive d'une partie des apports ? (...) »



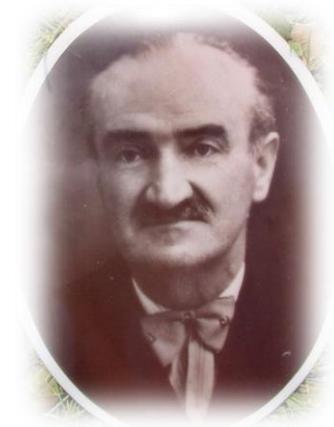
Papier à en-tête, correspondance.



La voie longeant la Cave au nord-ouest fut dénommée par délibération du Conseil municipal du 18 juin 1964.

Du Directeur aux journaliers : le personnel

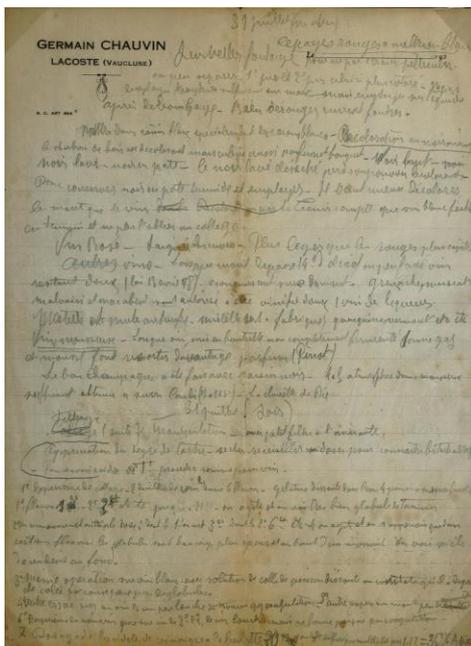
Germain CHAUVIN (Lacoste, 1890 – Linz (Autriche), 1944), le premier directeur de la Cave



Portrait de Germain Chauvin figurant sur la tombe familiale à Lacoste. Photographie aimablement communiquée par Jean-Paul Jouval, président du comité du Souvenir français du canton d'Apt.



Plaque commémorative (marbre, 32x56 cm), [vers 1945]. Située à l'angle des avenues Germain Chauvin et Charles Delaye, sur le mur du hangar mitoyen de la maison dite "La Landoise", cette plaque fut déposée lors de la démolition du hangar, au début des années 1990.



Notes de cours de Germain Chauvin, Stage d'œnologie, Institut œnologique de Nîmes, 24 juillet-1er août 1924. 17 pages manuscrites.

Né à Lacoste le 25 juillet 1890, de Joseph et de Caroline Burle, cultivateurs, Germain Chauvin épouse en 1919 Emilie Fourniller. En février 1925, il laisse l'exploitation familiale pour prendre la direction de la future Cave coopérative vinicole de Cavailon. Il a suivi la formation de l'Institut œnologique de Nîmes durant l'été 1924 et y a laissé un excellent souvenir. Entré en fonctions à Cavailon le 3 avril 1925, il est chargé en premier lieu de la surveillance des travaux de construction du bâtiment et de l'organisation de la première campagne de vinification, dès septembre 1925.

Logé au 1^{er} étage du bâtiment, le directeur est omniprésent et – stipule son contrat – « doit gérer les affaires de la Cave coopérative avec le même dévouement et la même probité que si c'étaient ses propres affaires », en appliquant les décisions du conseil d'administration. C'est ce dont il s'acquittera sans faillir pendant vingt ans. Outre la surveillance des bâtiments, des équipements, du personnel, il gère les relations avec les fournisseurs et les courtiers, passe les commandes et traite les ventes, gère les stocks, dirige les apports de vendanges et bien sûr la vinification, assure la comptabilité, rédige rapport moral et bilan financier, enfin, représente la Cave à titre consultatif auprès de diverses institutions et fédérations coopératives.

Les administrateurs ne tarissent pas d'éloges sur ce directeur qui « rend de grands services à la société depuis sa formation. » Il est secondé par son épouse et, au moins à partir de 1927, par un caviste.

De la même génération que Jules Grand (il est à peine plus jeune) et de même sensibilité politique (il préside le *Conseil paysan français* de Cavailon en 1926 et fait partie de la liste du *Bloc ouvrier et paysan* du Dr Ayme en 1929), il est arrêté par la Gestapo lors de la rafle départementale du 16 septembre 1943. Déporté à Linz/Mathausen, en Autriche, il y meurt six mois plus tard, le 5 avril 1944, à 53 ans. Le Conseil d'administration lui rend un hommage appuyé dans sa séance du 23 avril.

Sous la conduite du directeur et du caviste, ils se répartissent sur deux types de travaux : travaux de force (déchargement des raisins, transport des brouettes, montage des pompes, conduite des machines, etc.) et d'autres tâches effectuées par de plus âgés ou de moins « costauds » - mais non moins courageux, car le travail est continu et effectué dans une tension souvent palpable : ceux-ci sont employés à la bascule, aux mesures, etc. A partir de novembre, le caviste gère seul les opérations de vinification, remontage, surveillance de la fermentation, décuvage, et enfin, opération aussi pénible que périlleuse (vapeurs de CO₂ pouvant tuer un homme au fond de la cuve) : récupération des marcs, déposés au fond des cuves, mise sous presse et d'une façon générale, surveillance des vins et entretien du matériel.



Fourche et pelle pour la récupération des marcs au fond des cuves. Coll. R. Sadaillan.



Cours d'œnologie [Nîmes ?], années 1920-1930.

Photo sans lieu ni date, sans doute punaisée dans le bureau du directeur. Peut-être Germain Chauvin ou Gustave Arpino y figurent-ils ?

Gustave Arpino, recruté le 30 juillet 1945, était alors caviste à Saint-Paulet-de-Caisson (Gard), près de Pont-Saint-Esprit.

Fixation du salaire journalier des vendanges 1936. La journée de 9 heures est payée 35 F avec, traditionnellement, 2 litres de vin par jour.

Heures de travail du personnel journalier, mois d'octobre 1958.

Après-guerre, le caviste recevra l'aide d'un aide-caviste à l'année. L'augmentation des « écritures » (travaux administratifs et comptables) nécessitera le recrutement de secrétaires permanents. Les deux dernières, Mmes Gros et Peyron, suivront respectivement durant 27 et 15 ans les destinées de la Cave, vivant les rudes épreuves d'une fermeture inéluctable.

« Je voudrais rendre hommage au personnel de la Cave qui vit, chaque jour, d'une façon concrète, nos difficultés. L'état de la Coopérative est lourd à soutenir et je veux publiquement les remercier de leur courage et de leur dévouement. » Rapport du président devant l'Assemblée générale, 1984-1985.

Le personnel compte quatre personnes lors de l'arrêt de la Cave en 1986 : deux d'entre-elles partent en pré-retraite, le jeune caviste trouve une place à Vergèze (Gard), tandis que la quatrième employée est reprise par le nouvel acquéreur, la cave aptésienne des *Vins de Sylla*.

« Lors de l'inauguration du caveau par les Vins de Sylla, c'est un peu notre rêve qui se réalisait, car l'outil que tous les anciens avaient mis en place durement mais sûrement continuait dans la même direction : le vin. (...) Et puis, le personnel n'avait pas changé, c'est Edith qui nous a servi le vin, plus en tant que coopérateurs, mais en tant que clients... »

Discours de Paul Borel, administrateur, 2 juin 1986.

Le personnel permanent de 1925 à 1986

☞ Directeurs

- Germain CHAUVIN avril 1925 - sept. 1943
- Joseph DAMON juillet 1944 – mai 1945
- Gustave ARPINO août 1945 (chef de fabrication) - 1950 (gérant) - 1958 (directeur) - déc. 1966
- Henri BARTHÉLÉMY août 1966 - oct. 1971
- Véran GRANIER 1972-1982

☞ Cavistes

- Fernand DURAND 1927 - 1936
- Lucien GRANIER 1936 - 1944
- Félix BONN 1944 - 1945
- Gustave ARPINO août 1945 - 1966, chef de fabrication
(v. ci-dessus « Directeur »).
- Véran GRANIER juil. 1962 - déc. 1982 (journalier dès 1961)
- Stéphane PORTE 1983 – 1986, maître de chai.

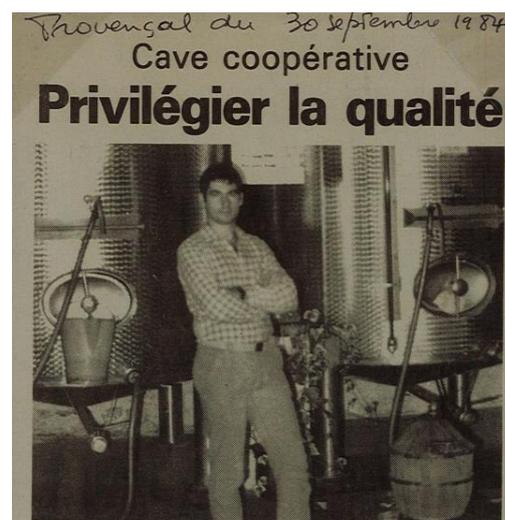
☞ Employé.e.s de bureau

- Ginette JAUMARD 1941 - 1943
- Adolphe TABUSSO 1944 - 1945
- Marius COMBRET 1945 - 1948
- Marius PEUCHI 1948 - 1949
- Mireille BOUCHARD 1949 - 1958
- Eliane GROS 1959 - 1986
- Jeanne BARTHÉLÉMY 1967 - 1970
- Alice PEYROL 1970 - 1971
- Edith PEYRON 1971 – 1986

Le point sur la campagne de 1984, *Le Provençal*, 30 septembre 1984. Interview du caviste Stéphane Porte, et publicité appuyée pour les vins en vente directe à la Cave.



Archives du personnel : registres de paie, carnets de chantier, conventions collectives, 1925-1986.



« Un verre ça va, trois verres, bonjour les dégâts ! ».

D'accord mais, « un jour sans vin est une journée sans soleil ! ». Alors, que faire ? Boire peu, mais boire bien.

Nous avons la chance d'habiter une région de bon vin où chaque ville a sa coopérative vinicole, pourquoi ne pas en profiter.

Nous avons visité celle de Cavaillon ou nous nous sommes entretenus avec son maître de Chais M. Porte. Cette année les vendanges ont de 10 à 15 jours de retard, beaucoup de pertes en ce qui concerne les Côtes-du-Rhône, dues aux pluies abondantes de mai, pas trop ressenties, heureusement en Côtes-du-Luberon.

Si le soleil continue jusqu'aux vendanges et qu'il n'y ait pas de grosse pluie d'ici là, le raisin peut prendre du degré et 85 être un millésime correct.

La coopérative de Cavaillon est visitée par une clientèle régulière, qui augmente l'été avec la venue des touristes, notamment les estivants du camping voisin.

Nous avons dégusté la production locale, en plus du vin de table, le VDQS Côte-du-Luberon rouge qui est vendu en bouteille de 1 litre, 6 F, en trois-quarts 6.50 le VDQS Côte-du-Luberon rosé 6.50 en bouteille de trois-quarts.

Un petit vin amélioré agréable à boire. Ce même rosé de 12° est vendu en vrac, déclassé au prix de 4.10 F le litre.

Nous vous recommandons particulièrement aux amateurs de bon vin, le Côte-du-Rhône de la coopérative de Cairanne, tirant 13° que vous trouverez sur place à 8.50 F le litre, qui est excellent.

Vous pourrez le mettre en bouteilles, les étiquettes vous sont fournies, laissez le vieillir quelques années et vous aurez la satisfaction de faire déguster à vos amis un grand Côte-du-Rhône qui sera un peu votre enfant.

Nos photos :
- Le maître de Chais M. Porte
- Une vue de la coopérative.
(Photos G.M.)

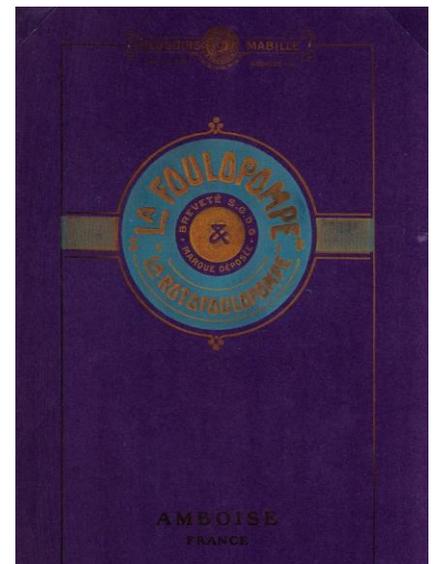


Technique et modernité : le matériel

Un appareillage en constante évolution

Au démarrage de la Cave, les récoltes étaient transportées dans des banastes (grandes corbeilles) par charrette attelée. Après le pesage à la bascule, on allait au quai de déchargement, directement au-dessus de la cuverie. Le raisin était versé dans des conquets et acheminé vers le fouloir qui écrasait les grains. L'égrappoir séparait les grains des rafles (support vert et ligneux de la grappe). Enfin, le mélange jus et grains écrasés était acheminé par une pompe vers une cuve. Rapidement, des machines combineront les fonctions, telle la « Foulpompe » de la maison Mabilie (Amboise) ou le « Foulgrappe » de la maison Coq (Aix-en-Provence).

A l'origine, la Cave est équipée d'un fouloir, de deux motopompes et de deux presses hydrauliques à chargement manuel (les « vins de presse » sont obtenus par le pressurage des marcs qui se sont déposés au fond des cuves) ; en 1928 un pressoir continu, plus rapide et efficace (alimenté par l'avant, déchargé à l'opposé, le vin s'écoulant dans une gouttière) vient renforcer l'équipement.



Etablissements des Pressoirs Mabilie, Amboise : catalogue de présentation de la Foulpompe et de la Rotofoulpompe, sans date [vers 1925].

MAISON FONDÉE EN 1816

Célestin COQ & C^{IE} - Ingénieurs - Constructeurs - AIX-EN-PROVENCE

Société en Commandite par Actions au Capital de 45.000.000 de Francs
Télégrammes COQ-AX - Téléphone 0.22 et 1.67 - Registre du Commerce Au N° 1417

AGENCES à : ALGER - ORAN - TUNIS - CASABLANCA - ATHENES - CHYPRE - BEYROUTH - BUENOS-AIRES - MONTEVIDEO - SANTIAGO-du-CHILI - CAPETOWN - etc...

Foulgrappes

(Brevets S.G.D.G.)

Pour le foulage et le transport dans les cuves de la vendange égrappée ou non égrappée

AVEC EGRAPPOIR		SANS EGRAPPOIR	
Débit à l'heure		Débit à l'heure	
N° 1 ..	35 à 40.000 k.	N° 1 ..	60 à 75.000 k.
N° 2 ..	15 à 20.000 +	N° 2 ..	35 à 40.000 +
N° 3 ..	7 à 10.000 +	N° 3 ..	15 à 20.000 +
		N° 4 ..	7 à 10.000 +
		N° 4 ..	4 à 5.000 +

Foulgrappe - Egrappoir avec ou sans Essoreur

Pompe

(Brevet S.G.D.G.)

Pour le transport dans les cuves de la vendange égrappée et non égrappée

Publicités de la maison Célestin Coq (Aix-en-Provence), présentant les principales machines de vinification, 1937. Les administrateurs de la Cave hésitent entre un fouloir Mabilie et un foulgrappe Coq : une visite à la Cave des Jonquiers (L'isle-sur-la-Sorgue) qui utilise ce dernier achève de les décider.



PÉRA Frères

FLORENSAC (Hérault)
FRANCE

NOUVELLE CRÉATION

"LE MINIBOURBE"

BREVETÉ S. G. D. G.

PROPRETÉ
ÉCONOMIE
SIMPLICITÉ

RAPIDITÉ
DANS LE
TRAVAIL

MOTO-PRESSE À ESSENCE "LE MINIBOURBE" muni de sa pompe à vin

Nos nouveaux pressoirs continus "LE MINIBOURBE" ont fait l'objet de patientes recherches tendant à allier les incalculables avantages des pressoirs continus existants qui sont d'une grande économie d'achat, d'installation, de manutention et de main d'œuvre aux avantages connus des pressoirs ordinaires ou hydrauliques.

En effet, "LE MINIBOURBE" permet, pour un débit encore plus conséquent que ses prédécesseurs, de faire des vins très peu chargés en tant que vins de presse (environ 2/3 de bourbes en moins que les pressoirs similaires), d'autre part grâce à sa nouvelle conception la vendange n'est pas froissée, les rafles, les pépins et les pépins restent intacts et, on peut considérer le marc sortant de l'appareil, parfaitement asséché comme sous n'importe quel pressoir à vis ou hydraulique.

Notre pressoir continu "LE MINIBOURBE" comme son nom l'indique résout un des graves problèmes de l'heure présente : « Diminuer le plus possible les frais de vinification ». Grâce au "MINIBOURBE" vous aurez la conviction de faire économiquement et rapidement vos pressurages, ainsi que la certitude d'obtenir des vins de première qualité.

Le cliché ci-dessus représente un "Minibourbe" muni de sa pompe à vin que nous pouvons mettre sur demande sur toute nos presses.

Cette pompe, actionnée par le pressoir même, aspire les vins de presse et les refoule aux cuves au fur et à mesure du pressurage. Elle permet de surprendre les cuves et sans cuves qui exigent de trop fréquents nettoyages et sont souvent cause de mauvais ferments.

DEMANDEZ CARACTÉRISTIQUES & PRIX
DE NOS PRESSEURS CONTINUS

"LE MINIBOURBE"

Publicité pour le pressoir continu « Minibourbe » de la maison « Péra Frères », Florensac, sans date [1936]. En 1936, la Cave remplace son vieux pressoir continu de 1928 par ce modèle. Les bourbes sont les déchets issus du pressurage (particules issues des peaux, des pépins, des rafles).

Exemples de foulpompes à vendanges Mabilie : les Foulpiston de type vertical. Photographie accompagnant un devis, 1937.

INVENTAIRE DU MATERIEL DE LA CAVE A LA DATE DU 7 MARS 1945

Désignation du matériel	Ben	H.S	OBSERVATIONS
✓ Foulours COQ	3		
✓ " MABILLE		I	<u>MATIERES A TRAITE LES VINS</u>
✓ Presseirs continue	I		✓ ACIDE TARTRIQUE 350 Kgs 28-45
✓ " "		I	✓ ANHYDRIDE SULFUREUX Néant
✓ Pompes centrifuge POTTEREAU	1/1-poids direct		✓ TANIN 200 Kgs
✓ " à Pistons "	2		✓ MÉTASULFITE DE POTASSE 55 Kgs
✓ " " "		I	✓ SULFATE DE CUIVRE 450 Kg.
✓ Presseirs MABILLE	3		
✓ Faules pompes		I	
✓ Filtre METEOR N° 3 Complet	I		
✓ Essercuse	I		
✓ Wagennets	6		
✓ Cernues 100 litres	5	I	
✓ Sulfateuse	I		
✓ Poulain en bois	I		
✓ Breuette	I		
✓ Chariot	I		
✓ Pendule	I		
✓ Bascule 1.500Kgs	I		
✓ Tonnaux 220litres	5		
✓ Seaux métallique	3		
✓ " bois	2		
✓ Manches à pompe 50cm/m	134m		
✓ " " 60cm/m	10m		
✓ " " 40cm/m	18m		
✓ Manches à eau 20cm/m	35m		
✓ Lance en cuivre	I		
✓ Echelle en bois	4		
✓ Paniers à acide	3		
✓ Tuyaux de montée	2		
✓ Balance briquet	I		
✓ Tuyaux de fouleir en fer	II		
✓ " en Caoutchout	12		
✓ Ventilateur	2		

Inventaire du matériel de la Cave, signé des présidents sortant et entrant, et de la Commission de surveillance, 7 mars 1945, 3 p.

- **L'acide tartrique** naturellement présent dans le raisin, forme, lors de la fermentation, un dépôt de cristaux sur les parois des cuves. Le détartrage des cuves, opération longue et pénible, se faisait à la lampe à souder ou par raclage manuel et produisait plusieurs centaines de kilos de tartres vendus par la Cave. L'acide tartrique est utilisé pour acidifier les moûts et les vins.

- **Anhydride sulfureux** : sert au sulfitage (voir ci-dessous).

- **Tanin** : les tanins sont présents dans la peau, les pépins et la rafle du raisin. Ils donnent au vin son astringence et sa couleur rouge tandis que leur effet antioxydant et antiseptique le protège durant son vieillissement. Le taninage est le rajout de tanins œnologiques au vin pour atteindre un équilibre parfait.

- **Métabisulfite de potasse** : sel d'origine inorganique contenant du soufre, capable de se dissocier en milieu acide pour générer du dioxyde de soufre. Il est utilisé pour le sulfitage des vins (voir ci-dessous).

- **Sulfate de cuivre** : c'est le principal composant de la fameuse « bouillie bordelaise » que les vignerons passaient à la sulfateuse pour prévenir le mildiou et l'oïdium.

L'inventaire du matériel effectué en mars 1945 lors de la passation de pouvoir des présidents Grand et Blanc, présente les machines en service : 3 foulours, 4 presseoirs dont 1 presseoir continu, 3 pompes... mais aussi, tout un attirail destiné aux nombreuses étapes de la vinification - le dosage des moûts (degré de sucre de chaque apport),

- le filtrage, qui va débarrasser le vin de ses impuretés,
- le soutirage (séparation du vin clair des dépôts en fond de cuves),
- le sulfitage (apport d'anhydride sulfureux (dioxyde de soufre, SO₂) qui par ses propriétés antimicrobiennes et anti-oxydantes apporte au vigneron un gage de sécurité),
- le levurage (ensemencement du moût pour stimuler la fermentation), etc.

**Bascule de la Cave coopérative, [1,5 T, inventaire de 1945].
Photogr. R. Sadaillan, décembre 2019 .**



Designation du Materiel	Ben	H.S
Litre métallique	I	
Décilitre métallique	I	
Pipettes en verre	3	
Entenseirs en verre	3	
Ebullimètre complet	I	
Presse miniature	I	
Supports tubes acidimètre	2	
Epreuvettes en verre	5	
Thermomètres	4	
" à Cuve	I	
Extracte Océnomètre	I	
Alcoémètre	2	
Densimètre	I6	
Supports avec 10 tubes en verre	2	
Ebulliscope complet	I	
Acidimètre complet	I	
Compteur ASTER	I	?
Armoire vitrée	I	
<u>BUREAU</u>		
Machine à écrire REMINGTON	I	
" à décompter	I	
Renée Imprimeur	I	
Fauteuil pivotant	I	
Chaises empailées	8	
Table bureau	I	
" pour Machine à écrire	I	
Armoire vitrée	I	
Classeur	I	
Etagère casier	I	
Poêle	I	
Pendule Electrique	I	
Apareil téléphonique	I	
<u>LOGEMENT DU GERANT</u>		
Apareil téléphonique	I	
Appareil électrique	I	



Inventaire du matériel de la Cave, 7 mars 1945, p.2 : instruments du laboratoire.

Catalogue Dujardin-Salleron, sans date, vers 1920.

Référence dans le monde de l'œnologie depuis 1855, les laboratoires Dujardin-Salleron conçoivent et distribuent des appareils d'analyse et des instruments de mesure. Ici, on remarquera :

- le **mustimètre** (en bas au centre, n°485) (voir aussi en vitrine).
- l'**ébullimètre** (n°359-360) sert à mesurer le point d'ébullition d'un liquide : permet de mesurer le taux d'alcool contenu dans le vin, grâce à la variation de la température d'ébullition.



Matériel du laboratoire de la Cave :

Mustimètres : Cet appareil mesure la densité d'un moût pour évaluer le *taux d'alcool probable** du futur vin. Différentes échelles de degrés (de 3° à 15°).

* quantité d'alcool (en % de volume) que l'on peut espérer si la fermentation du sucre est totale.

Réfractomètre : Le réfractomètre permet de déterminer la concentration de sucre dans le jus du raisin. Cet appareil était utilisé par la Commission d'agrèage, chargée de fixer la date d'ouverture de la Cave.

Extractoœnomètre : aréomètre (mesure la densité d'un liquide) de précision, conçu pour le dosage rapide de l'extrait sec des vins par la méthode densimétrique. Livré avec tables de calcul.



Mustimètres de différentes échelles.



Extractocœnomètre, détail.

Il faut marcher avec son temps!

Pourquoi continuer à peser vos moûts selon des méthodes périmées : mustimètre, densimètre, etc...
... alors que notre

RÉFRACTOMÈTRE O.P.L.
pour jus de raisins 0-30 div. en 1/5

vous apportera plus de

PRÉCISION, RAPIDITÉ et SÉCURITÉ.

LABORATOIRE DE VINIFICATION CŒNEVURES "LA NIMOISE"
ET DU GROUPEMENT DES CAVES COOPÉRATIVES DU GARD

**LIMPIDITÉ
FINESSE
CONSERVATION**

Henri SEGUELA
ET
Jean SAUVINET
INGÉNIEUR AGRICOLE
DIRECTEUR TECHNIQUE
6, RUE HENRI IV & 8, RUE CLOVIS - NIMES

VINIFICATION A FORFAIT, SOINS ET SURVEILLANCE DES VINS TOUTE L'ANNÉE

TELEPH. 22-65
K. C. NIMES 11745

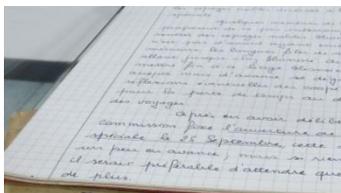
GRAND MÉDAILLÉ D'OR
EXPOSITION 1934

CHÈQUE POSTAL
MONTPELLIER 975

NIMES, le 24 Août 1937.

Publicités, années 1930.

Le réfractomètre (voir vitrine) permet de déterminer la concentration de sucre dans le jus du raisin. Les membres de la **Commission d'agrèage** de la Cave, chargés de fixer la date des vendanges (et d'ouverture de la Cave) utilisaient cet appareil sur le terrain pour vérifier l'avancement de la maturité des raisins.



Expédition, aux bons soins de la Compagnie Générale Transatlantique, d'une pompe de compression par les Etablissements Blachère (Hussein-Dey, Algérie), 26 août 1932.

TELEPHONES : 0 81 HUSSEIN-DEY
22 CASABLY

EXPEDITION: DUCHÈRE-BESSIN DEY

CHEQUES POSTAUX ALGER 462
ALGERNE DU COMMERCE - ALGER 12.688

APPAREILS
POUR INSTALLATIONS MODERNES
DE CAVES
HUILERIES
INDUSTRIE DU LIÈGE
ÉPANDAGE DU COTON
PRESSES HYDRAULIQUES
POUR TOUTES APPLICATIONS
CHAUDRONNERIE FER ET CUIVRE
Travaux et Appareils de Sondage
Tous Travaux de Mécanique
ou Fondrière

ETABLISSEMENTS A. BLACHÈRE & SES FILS

SOCIÉTÉ ANONYME DE CONSTRUCTIONS MÉCANIQUES AU CAPITAL DE 3.000.000 DE FR.

HUSSEIN-DEY 26 AOUT 1932

32

Price journal

GE/LT

ETABLISSEMENTS BLACHÈRE
31 Boulevard de Strasbourg
BEZIERS - Hérault

Monsieur,

Notre agence de Béziers nous transmet votre commande pour:

Une pompe de compression

que nous expédions ce jour même, par la Cie Générale Transatlantique.

Nous sommes persuadés qu'elle vous parviendra très rapidement et que vous aurez entière satisfaction de notre matériel.

Tout dévoués à vos ordres,

Nous vous prions d'agréer, Monsieur, nos salutations distinguées.

Signature: A. Blachère

Si jusqu'aux années 1950, on venait chercher son vin à la Cave avec de petits tonneaux ou des bonbonnes, les années 1960 voient l'avènement de la bouteille. La Cave investit dans l'embouteillage : lavage et emplissage des bouteilles consignées ; encapsulage (capsule coopérateurs et capsule public (timbre fiscal)).

Et Solavi CONSERVEZ CE DÉPLIANT D'AUTRES SUIVront

AVRIL 1949

RINCEUSES A MAIN avec Goupillons Métalliques

"L'INSUSABLE"

N° 1, Poids 45 kg
N° 2, Poids 55 kg (engrenages bronze)
N° 4, Poids 21 kg
N° 5, Poids 21 kg

Ce dernier modèle pèse un peu de moins (40 kg) et est équipé de toutes les améliorations de la Rinceuse sur un moteur ou une transmission.

"LA PRÉFÉRÉE"

Engrenages sous carter
Graisseurs par pression
Turbine centrale en bronze

Modèle très robuste

Goupillons Métalliques
à 7 ou 4 brasures

Echange "Standard" des vieux Goupillons

Brosses "SIMPLEX" à 1 ou 7 brosses

Facilement sautées, avec poignées en bois, peuvent utiliser toutes les modèles de brosses, même les goupillons métalliques

Modèle A - AVEC DISPOSITIF AUTOMATIQUE D'INJECTION D'EAU DANS LES BOUTEILLES
Modèle B - SANS INJECTION D'EAU

Brosses Rinceuses à plusieurs brosses, avec injecteurs tournants
Laveuses à Soude à partir de 400 bouteilles-heure

GRAVURES
sur demande



Choc des générations :

- laveuse de bouteilles Solavi, 1949, manuelle et à l'ancienne ;
- groupe d'embouteillage, 1960 : tireuse, boucheuse, capsuleuse, étiqueteuse (1300 bouteilles /heure), Etablissements Chelle (Alfortville).

QUELQUES PHASES DE LA VINIFICATION

MOUT/VIN MARCS

LA CHARGE
S'effectue normalement à travers la soupape de passage total. Pendant la charge de la pâte-moût on peut ajouter de l'hybridin sulfureux par l'intermédiaire d'un robinet, posé sur le tronc d'introduction. La charge pour le début du cycle peut s'effectuer également avec des quantités limitées de moût ou de toute façon qui ne sont pas déterminées étant donné que le fonctionnement du vinficateur ou récipient à fermentation est indépendant du niveau de remplissage. Il est possible de faire une séparation partielle du moût en utilisant l'écouteille de fond prévue de sept percées d'époutement.

LE REMONTAGE
En voulant soulever à fond l'extraction des matières colorantes pour les vins rouges, on agit sur la pompe de remontage et le pulvérisateur centrifuge approprié avec lequel on obtient la distribution du moût-vin sur le chapeau des marcs. Le cycle de lessivage et le volume horaire du moût-vin à recycler peuvent être choisis par le technicien chaque fois qu'il le sentent opportun, en fonction de la qualité du raisin à faire fermenter pour obtenir un déterminé type de vin.

FERMENTATION
Le système particulier adopté permet de faire fermenter le moût avec les peaux de raisins avec les moyens traditionnels (c.à.d. en laissant le chapeau émergé protégé par du gaz carbonique) réellement comme dans les vieilles caves de fermentation. L'équipement s'adapte facilement si bien qu'il permet au technicien de l'utiliser pour réaliser parfaitement chaque genre de vinification, y compris celle à température contrôlée (refroidissement à eau).

EXTRACTION
Après la décuvaison à travers la soupape de décharge, on procède à l'extraction des marcs qui se sont ammassés au fond du comble, lequel est muni de pelles mécaniques installées au fond-til qui veillent à remouvoir la masse dans l'écouteille inclinée. Ce type particulier d'extraction permet d'époutier le reste de vin-moût grâce à un époutoir extracteur incliné.

VOICI LE 505 TYPE BLINDE ETANCHE

toujours là pour vous **SERVIR**

en version nouvelle celui qui fut le 1^{er} Minibourbe

Production des F⁵⁵ PERA

Publicités pour :

- des cuves : CIVIDAC (Italie) vante « La vinification traditionnelle en clef industrielle »,
- des pompes et des pressoirs : Etablissements Péra (Florensac) avec la « version nouvelle du « Minibourbe », années 1970-1980.

Du cep à la cuve : la production

La vigne avant la Cave



Le marché aux raisins, place de la Couronne (puis Gambetta) vers 1900, carte postale ancienne, coll. R. Sadaillan.

[dans les années 1920], *quand on inondait les vignes, on aurait dit Venise.* » (Pierre Sarnette (1916-2003)). Mais la solution véritable qui va se généraliser consistera à greffer les variétés issues de vignes européennes (*Vitis vinifera*) sensibles au phylloxéra sur des vignes américaines (*Vitis Lambrusca*, *Riparia*, *Berlandieri*...) naturellement résistantes.

Le succès qui suivra cette renaissance entraînera des crises de surproduction régulières (dont la plus célèbre se solde par la révolte de 1907 en Languedoc).

Dans un marché du raisin spéculatif et hasardeux, le viticulteur est livré pieds et poings liés au diktat des gros négociants en vin. Quant à ceux qui choisissent de vendre leur récolte directement sur le marché aux raisins de Cavaillon, ils sont bien souvent contraints de brader leurs prix. Enfin, si les cultivateurs des Vignères font essentiellement des raisins de table pour le marché français et l'exportation (Chasselas, Gros-vert, Alphonse-Lavallée...), ils sont aussi tributaires de saisons et d'un marché aléatoires : en cas d'inondation, de mildiou, ou simplement d'un marché saturé, le fait de pouvoir transformer leur récolte en vin est un recours précieux. C'est pourquoi la création d'une cave coopérative vinicole est si importante.

Les crises de surproduction et la crise des années trente aboutissent à un *Statut de la viticulture* en 1931, et à la notion d'*appellation d'origine contrôlée* (AOC) en 1935.



La Voix de la Terre, hebdomadaire, 1931.

Avant le 19^e siècle, la culture de la vigne se pratiquait sur de petites parcelles situées notamment aux quartiers des Banquets et du Bout-des-Vignes. C'était une culture que l'on menait « à l'ancienne » en ouillières (terres complantées), associée aux céréales et qui pourvoyait à la consommation locale de vin.

Dans le courant du 19^e siècle, après les crises frappant la garance et la sériciculture, de nombreux agriculteurs se tournent vers la vigne qui s'étend à tout le terroir. Mais à partir de 1866 s'abat une nouvelle calamité sans précédent : le phylloxéra, un insecte piqueur des racines, qui tue les vignes. En une décennie, ce ravageur venu d'Amérique détruit presque tout le vignoble européen.

Suite à l'échec de tous les traitements chimiques, on observe que l'immersion des vignes en hiver provoque l'asphyxie de l'insecte : cette pratique efficace se développe facilement dans les zones irriguées et va perdurer longtemps : « *Aux Vignères*



Déchargement d'une récolte à la Cave dans les années trente, photographie : Coll. Roger Bonebeau. Le quai de déchargement dessert deux portes, correspondant aux deux fouloirs : l'un reçoit les cépages « nobles », l'autre les repasses, raisins blancs, ciselures des raisins de table... La charrette vient d'être vidée de ses banastes, certaines à droite, semblent encore pleines.

Les variétés de vigne à Cavillon

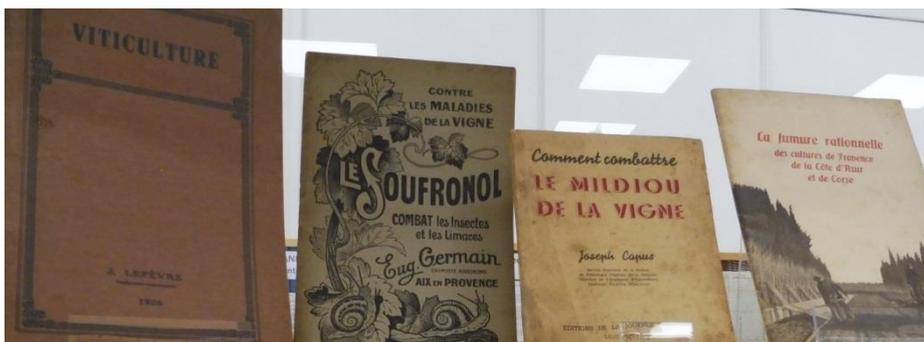
Les variétés anciennes comme le Grenache, le Cinsault, le Petit-Bouschet, le Carignan, font des vins de qualité, mais sont fragiles et sensibles aux maladies (mildiou, oïdium, etc.).

Les années 1920 voient le développement des variétés hybrides comme le Seibel, bientôt détrôné par le Couderc 7120 (à Cheval-Blanc, le Couderc affectionnait particulièrement les terres des iscles caillouteuses de Durance). Les hybrides ont constitué une révolution : ils étaient le produit de croisements génétiques successifs de différents cépages (sélectionnés chacun pour leurs qualités spécifiques) et ils cumulaient de grands avantages culturaux :

- insensibles au mildiou et à l'oïdium, ils ne nécessitaient aucun traitement chimique.
- Résistant au phylloxéra, les hybrides étaient des « producteurs directs », ne réclamant aucun greffage. Les viticulteurs pouvaient ainsi réaliser leur propre pépinière directement à partir de boutures de ceps qu'ils faisaient enraciner.

Néanmoins, les hybrides ne donnaient pas de grands vins, et sous la pression de l'Institut national des appellations contrôlées et sans doute aussi de certains lobbies, la législation va encadrer à partir de 1935, puis réduire progressivement la culture des hybrides en France, jusqu'à leur interdiction totale en 1956 (qui ne sera effective qu'à la fin des années 1970).

Notons qu'excepté en France, des hybrides sont cultivées aujourd'hui dans de nombreux pays viticoles et qu'ils apparaissent comme une alternative à l'utilisation des pesticides.



Bibliothèque de la Cave, détail.

Liste des différents cépages rentrés en cave pour les vendanges de 1925, par ordre d'importance.

Les « repasses » sont les grappes de 2^e choix (laissées par les vendangeurs au 1er passage) ainsi que les grappillons. Les « inondés » ont été gâtés par les inondations : ils seront traités à part.

Classe Coopérative des Vignerons de Cavaillon (Vaucluse)

Année 1925

Quantité de chaque cépage rentré à la cave et proportion des catégories et des repasses

Seibel n°1	202 688 Kilog.
Petit bouchet	101 748
Aramon	99 048
Grand noir	97 692
Chasselas	75 361
Chasselas	49 656
Alibante	44 764
Carignan	34 460
Caduc 7-12	16 490
Gros vert	11 395
Mougeon	10 730
Aubin	9 388
Genache	4 046
Jaques	3 760
Seibel n°2	649
Marius sèbe	460
Muscat	420
Cinsault	370
Clairette	340
Total	763 460

Inondés... 257 072
Total général... 1 020 532

« Moi, [chez mes beaux-parents], j'ai mis au moins dix ans pour connaître toutes les variétés de raisins que nous avons ! On avait des olivettes, on avait des cinsaults on avait des admirables, du gros-vert, du chasselas... On avait planté des oberlins (ça c'était un raisin qui était mûr au mois de juillet, c'était le plus précoce - un raisin blanc, un raisin de table)... C'était que de la vigne ! » Mme Fernande Sarnette, Les Vignères, témoignage recueilli par Jacques Avy, 1993.

Campagne 1925 : apports du 16 septembre, p. 2. : Nom et prénom du coopérateur, poids net et variété de raisin apporté.

ANCIENS	Prénoms repart	Poids net 1925	qualité	Observations
Grand	Antoine	12 70+	Seibel	
Escoffier	Antoine	4 430	inondés	
Robert	Auguste	13 28+	Seibel	
Blanc	Adolphe	13 20+	Bouchets	
Duraud	Alexandre	68 00+	Bouchets	
Duraud	Alexandre	12 90+	Bouchets	
Paziere	Lucien	09 80+	grains noirs	Cuve n° 1
Bicaud	Marcel	14 00+	Bouchets	
Bicaud	Marcel	11 00+	Bouchets	
Sarnette	Veran Charles	15 30+	Bouchets	
Bonrose	Marius	10 40+	Seibel	
Meppard	Marius	15 00+	Bouchets	
Gros	Gustave	10 70+	Bouchets	17 Septembre
Paziere	Lucien	4 10+	grains noirs	
Witron	Félix	10 70+	Bouchets	
Sarnette	Charles Henri	14 30+	Bouchets	28 Hecla e. l. etc.
Grand	Antoine	7 990	inondés	
Bruneau	Gilles	11 80+	Seibel	
Escoffier	Antoine	14 50+	Seibel	
Blanc	Augustin	12 08+	grains noirs	
Blanc	Adolphe	14 68+	Bouchets	
Chalon	Pierre	09 85+	Bouchets	
Trica	Pierre	7 150	inondés	
Léon	Véron	11 90+	Seibel	
à reporter		509 38		

Repasses	1 ^{re} catégorie	2 ^e catégorie	3 ^e catégorie
75 361 Kilog.	84 440 Kilog.	291 905 Kilog.	311 754 Kilog.
9,60 %	11,06 %	38,23 %	40,88 %

Viticulteurs !..
 adressez-vous
 en toute confiance
 à
Aristide COURBET
 Propriétaire
 aux Vignères
 qui a pris comme devise
Bien faire et le faire savoir

Publicité, programme de la Foire de la Saint-Gilles, 1935.

Enquête annuelle destinée à la Caisse nationale de Crédit Agricole, 1940 (campagne 1939).

240 sociétaires cultivent 650 ha de vigne (dont raisin de table).

Rendement moyen : 60 hl/ha.

Apports : 4 500 tonnes de raisin.

Vinification : 34 700 hectolitres.

RENSEIGNEMENTS ÉCONOMIQUES CONCERNANT L'EXERCICE

Fournir tous renseignements sur la nature et l'importance des opérations effectuées par la Coopérative pendant l'exercice : produits apportés, produits obtenus, travaux effectués, etc., prix payés aux sociétaires, prix demandé aux sociétaires pour l'exécution de certains travaux, etc.

L'ensemble des vignes possédées par les sociétaires est de 650 hectares environ y compris les raisins de table.

Les principaux cépages sont le Petit Bouchet, le Alibante, les aramons, le cinsault 110, le Seibel, le caduc, le grand noir, le mougeon, le chasselas, le gros-vert et le muscat.

Le rendement est d'environ 60 hectolitres à l'hectare.

On fait de la mesange des raisins de table et des excédentaires il a été vinifié en 1939 34 705 hectolitres de vin produisant par 4 509 116 Kilog. de raisins. Il a été produit aussi 554 210 kg. de jus et 877 Hectol. de lies.

Une bonne partie des vins produits ont été allés à la distillerie ce qui fait que le prix moyen reçu aux coopérateurs, de 97,50 par hectol., a été assez bas.

La répartition du produit en rapport s'effectue au moyen d'un barème établi tenant compte du degré de la vendange apportée par rapport au degré moyen de la campagne.

La base de ce barème est établie de façon à donner aux coopérateurs 1 hectol. de vin par 140 kg. de raisins allouant le degré moyen de la campagne.

Tous les vins sont vendus en commun au commerce de gros. Sans distinction de quantité livrée à la consommation familiale.

CAVE COOPÉRATIVE des Vignerons de Cavailion

CIRCULAIRE N° 9

AVRIL 1930

LA SITUATION. — En dépit des décisions prises par le Parlement pour remédier à la crise, la situation n'a pas l'air de s'améliorer. Les demandes sont presque nulles et nous ne pensons pas pour l'instant obtenir comme il y a un mois le prix de 10 francs le degré. Il est probable que lorsque tout danger de gelée sera écarté, les affaires reprendront. Mais à quel prix ?

VERSEMENTS D'ACOMPTE. — Nous rappelons que le virement que nous avons fait commencement mars représentait un acompte sur le vin rouge vendu en commun de 20 francs par hectolitre. En outre, nous vous informons qu'un autre acompte va vous être versé les premiers jours de mai et qui représentera 40 francs par hectolitre, ce qui fera 60 francs par hectolitre de versé sur les vins vendus par la Commission.

LA REPARTITION AU DEGRE. — Nous avons promis lors de la dernière assemblée générale d'établir un tableau explicatif de l'établissement du barème divisé en dixième de degré. Nous avons pensé qu'il était préférable de fournir ces renseignements, plutôt que d'attendre la période absorbante de la fin de campagne et de préparation de celle qui suit. Nous vous donnons donc ci-dessous un exemple de la manière que le barème sera établi par nos soins sitôt que la campagne de vinification sera terminée. Nous vous répétons que vous ne serez nullement obligés de faire tous ces calculs. C'est à titre indicatif que nous vous donnons cet aperçu et à seule fin que vous puissiez vous rendre compte de la précision avec laquelle nous comptons accomplir notre besogne.

Nous ne pouvons vous faire un tableau allant aux degrés extrêmes, la place n'étant pas suffisamment grande, mais en suivant les données vous pourrez, si cela vous intéresse les calculer vous-mêmes :

Degré moyen de la Cave (9° 2)

Degré mustimétrique	8° 3	8° 4	8° 5	8° 6	8° 7	8° 8	8° 9	9°	9° 1	9° 2	9° 3	9° 4	9° 5	9° 6	9° 7	9° 8	9° 9	10°	10° 1
Rendement	82.70	82.40	82.10	81.80	81.50	81.20	80.90	80.60	80.30	80	79.70	79.40	79.10	78.80	78.50	78.20	77.90	77.60	77.30
Part de cave à déduire (16,87 %)	13.78	13.73	13.68	13.63	13.58	13.53	13.48	13.43	13.38	13.33	13.28	13.23	13.18	13.13	13.08	13.03	12.98	12.93	12.88
Reste	68.92	68.67	68.42	68.17	67.92	67.67	67.42	67.17	66.92	66.67	66.42	66.17	65.92	65.67	65.42	65.17	64.92	64.67	64.42
À multiplier par le degré réel	8° 3	8° 4	8° 5	8° 6	8° 7	8° 8	8° 9	9°	9° 1	9° 2	9° 3	9° 4	9° 5	9° 6	9° 7	9° 8	9° 9	10°	10° 1
et	572036	576828	581570	586262	590904	595496	600038	604530	608972	613364	617706	621998	626240	630432	634574	638666	642708	646700	650642
Divisé par le degré moyen	9° 2	9° 2	9° 2	9° 2	9° 2	9° 2	9° 2	9° 2	9° 2	9° 2	9° 2	9° 2	9° 2	9° 2	9° 2	9° 2	9° 2	9° 2	9° 2
Coefficients obtenus	62.18	62.70	63.21	63.72	64.23	64.73	65.22	65.71	66.19	66.67	67.14	67.59	68.07	68.52	68.97	69.42	69.86	70.29	70.72

Nous rappelons qu'en fin de campagne, chaque sociétaire recevra, en même temps que son relevé de compte, un exemplaire du barème donnant les coefficients correspondant au degré apporté par 100 kilogs de raisins. Les chiffres ci-dessus pourront donc se résumer de la manière suivante :

Degré moyen (9° 2)

Degré apporté	8° 3	8° 4	8° 5	8° 6	8° 7	8° 8	8° 9	9°	9° 1	9° 2	9° 3	9° 4	9° 5	9° 6	9° 7	9° 8	9° 9	10°	10° 1
Coefficient	62.18	62.70	63.21	63.72	64.23	64.73	65.22	65.71	66.19	66.67	67.14	67.59	68.07	68.52	68.97	69.42	69.86	70.29	70.72

Il ne restera donc plus au sociétaire, pour contrôler son compte, qu'à multiplier le poids du voyage apporté, par le coefficient se trouvant au-dessous du degré du voyage et qui donne le nombre de litres et de centilitres au degré moyen de la Cave qui est d'après les exemples ci-dessus de 9° 2.

Nous tenons en outre à la disposition de ceux qui ne l'auraient pas reçu, quelques numéros du Bulletin du Syndicat Agricole, contenant le rapport du Directeur de l'Assemblée Générale extraordinaire, qui a eu lieu le 17 Février 1930.

Le Directeur donnera ensuite au moment de la mise en application, tous renseignements complémentaires qui lui seront demandés.

Cavailion, le 25 Avril 1930.

LE DIRECTEUR

Barème de répartition des vins par sociétaire selon le degré mustimétrique. Lettre circulaire du directeur aux coopérateurs, 25 avril 1930. La question du dosage des moûts agita les coopérateurs plusieurs mois durant, jusqu'à ce que l'AG d'août 1929 décide d'adopter ce type de répartition. Un ouvrier (de confiance) était chargé de mesurer au mustimètre le degré de chaque apport – en présence du viticulteur concerné – ce degré étant inscrit sur le ticket de bascule attestant du poids de la vendange apportée : pas de contestation possible et une gestion précise et juste.

Questionnaire annuel aux coopérateurs, campagne 1948, 5 novembre 1948 : feuille de Charles Véran Sarnette, fermier du marquis de Forbin d'Oppède pour 1 ha de raisins de cuve au domaine du Roulet. Sont indiquées les quantités de vin et d'alcool privilégié que le coopérateur demande, en fonction de ses apports.

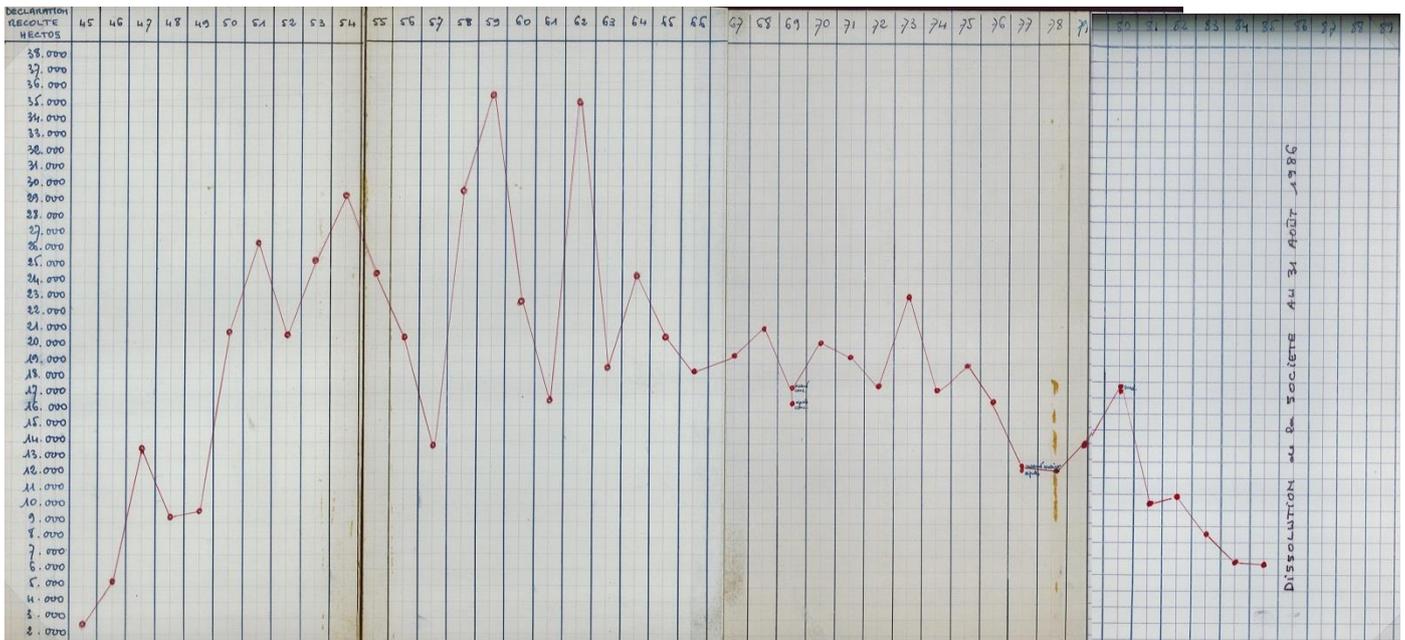
Rapport du conseil d'administration devant l'assemblée générale des coopérateurs, 1953-1954 : avec 24 000 hl vinifiés, la campagne 1953 est une bonne année.

« J'ai découvert la Cave coopérative de Cavailion un soir de septembre 1951 où, avec celui qui devait plus tard devenir mon beau-père, nous étions venus apporter des raisins, avec une C4 Citroën ce qui était pas mal pour l'époque car il y avait encore des coopérateurs avec des attelages.

On a pris la file d'attente chez Honoré [remise d'expéditeur, au croisement de l'avenue de Verdun et de la route des Courses] et cela supposait que peut-être on ne passerait pas au pressoir ce soir-là. Car vers les 17h30 (...) le gérant M. Arpino, un solide gaillard, arrivait avec sa grande bicyclette, comptait les chargements et lorsqu'il jugeait le nombre qui pourrait être absorbé par la coopérative, il disait « Stop ! Tous les autres derrière, la suite à demain ». Je trouvais cela un peu bizarre, mais avec du recul et ce que j'ai découvert par la suite en tant qu'administrateur, j'ai changé mon analyse et ce bon M. Arpino avait bien raison de fixer une limite, car nous les porteurs nous n'étions pas tous et pas toujours bien disciplinés. (...)

Lors des années où la production était encore conséquente, pour pouvoir passer tôt le matin, on venait encore plus tôt prendre la file d'attente. On déjeunait dans le camion et de cette façon, on n'obérait pas la journée d'un temps précieux (car il ne faut jamais oublier qu'un paysan a son magasin dehors et que le pire ennemi du vigneron c'est la pluie). »

Paul BOREL, administrateur, discours du 6 février 1986.



Evolution des récoltes en hectolitres de 1945 à 1986. Bernard BOUTELLER, *Rapport de stage à la Cave coopérative des vignerons de Cavailon* (pour l'obtention du diplôme d'œnologie de la Faculté de Dijon), 1973.

Avant-guerre, les quantités traitées durant la campagne de vinification passent de 13 000 hectolitres vinifiés (1929) à 35 000 hl en 1939 (récolte exceptionnelle), la moyenne se situant entre 20 000 hl les bonnes années dans la décennie 1930-1940, et 10 000 hl lorsque les aléas de la nature viennent ruiner les espoirs de belle récolte (inondations : 1925, 1929 ; gelées : 1926, 1938, etc.).

Après-guerre, les quantités vinifiées évoluent rapidement, de 3 000 hl en 1945 à 29 000 hl en 1951. Si la production chute brutalement après le gel de février 1956 et tombe à 13 000 hl cette année-là, elle s'envole de nouveau en 1959 avec un niveau historique de 35 000 hl, suivi d'un nouveau pic en 1962 (35 000 hl). Dix ans plus tard, on atteint 39 000 hl (1975).

Mais ces chiffres mis en regard du degré mustimétrique moyen de chaque campagne, montrent que la quantité se fait au détriment du degré (à l'époque, le principal marqueur de qualité) : les années de très forte production, le vin titre entre 8° et 9° seulement, tandis qu'il monte à 11,5° les années de faible récolte.



1er registre du CA, 1924-1936.

Des coopérateurs pas toujours coopérants...

Les comptes rendus du Conseil d'administration se font parfois l'écho de comportements contraires à l'esprit coopératif : dans les premières années de la Cave, le président regrette ainsi qu'« une grande partie des viticulteurs de la région n'[aient] pas encore bien saisi les véritables principes de la coopération. » Un vieux fonds d'individualisme paysan subsiste (après des siècles passés à lutter seuls), en contradiction avec les obligations de solidarité inscrites dans les statuts. Certains n'apportent qu'une part de leur vendange (la moins bonne), d'autres (peu nombreux) n'apportent rien ou seulement les mauvaises années. Les amendes voire l'exclusion peuvent frapper les coopérateurs les moins scrupuleux, mais le CA se fait une règle d'être toujours conciliant, laisse les contrevenants s'expliquer et règle les litiges au cas par cas. L'amende est toutefois suffisamment dissuasive « afin que chaque sociétaire se fasse un devoir que l'on pourrait dire « intérieur » d'apporter à la Cave la plus grande partie de sa récolte. » Mais il faudra du temps pour que les règles s'imposent à tous.

Un tournant difficile à prendre

Les caves coopératives, avec leur matériel et leurs professionnels, ont permis aux petits producteurs isolés d'accéder à une révolution technique et sociale. Par rapport aux vins que ces derniers réalisaient de façon artisanale et empirique, la qualité de la vinification est bien meilleure – même si le terroir cavallonnais ne produit qu'un vin « correct ». Des années trente aux années cinquante, on vante les bienfaits du vin « boisson hygiénique ». Mais la croissance de la production va devoir affronter une révolution des goûts. De 138 l/hab/an en 1955, la consommation de vin chute à 91 l/hab/an en 1980 (42 l/hab/an en 2019) : on boit moins, mais on boit meilleur, et le vin de table ordinaire est délaissé par les nouveaux consommateurs.

Les efforts vont alors porter, d'une part sur la promotion (portée par la filière au niveau national : campagnes publicitaires, etc.) d'autre part, sur un effort qualitatif encadré par l'Institut coopératif du vin, les syndicats viticoles (Syndicat des vins des coteaux du Luberon, Syndicat des vins de qualité supérieure de Lourmarin) et par les instituts agronomiques départementaux.

Cet effort qualitatif repose sur la reconversion de l'encépagement (retour aux cépages « nobles » et « locaux », suppression des variétés hybrides) et sur la restructuration du vignoble.

Mais à Cavailon, seul le terroir des Taillades (piémont du Luberon) peut prétendre à une appellation. Parallèlement, le vieillissement des coopérateurs, qui comptent en outre de nombreux « vigneron du dimanche » (ceux qui ne conservent une parcelle en vigne que pour leur consommation familiale) ne permet pas d'envisager un virage radical et des investissements conséquents. La restructuration du vignoble, stimulée par de fortes primes à l'arrachage dispensées par l'Etat, se traduit en fait ici par une réduction drastique des vignes. L'arboriculture a fait son entrée aux Vignères après le gel de 1956 : les primes à l'arrachage vont étendre les champs de poiriers et surtout de pommiers à l'ensemble du territoire.



Cave coopérative, 8 novembre 2018.

Enquête sur le devenir des exploitations viticoles menée par la

Cave auprès de ses adhérents, mars 1979. Sur près de 300

coopérateurs, 66 % ont répondu. La majorité (60%) a plus de 55 ans. Si 56 % déclarent ne pas envisager d'arrachage, ils sont 73 % à ne pas envisager non plus de changement sur leur exploitation.



Pignon est, côté voie ferrée, 6 septembre 2020.

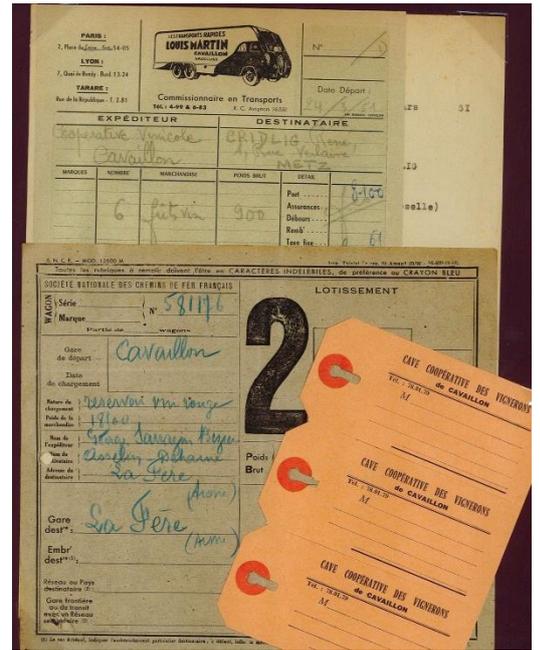
RECAPITULATION															MARS 1979																	
nom	coop.	AGE					PLANTER			ARRACHER			RETRAITE		EXPLOITATION																	
		< 25 ans	25-35 ans	35-45 ans	45-55 ans	> 55 ans	oui	non	ha	oui	non	ha	oui	non	+	=	-															
A	13	1	1	5	6	2	11	0	1°20	4	9	0	5°21	7	6	9	3															
B	20	1	2	6	4	9	2	17	3	3°20	6	10	2	5°35	9	10	3	13	5													
C	28	1	3	2	9	9	2	15	3	1°45	4	12	4	1°60	10	12	3	13	4													
D	21	1	4	1	6	9	1	17	2	1°10	4	14	2	1°09	9	12	2	14	4													
E-F	11	2	1	2	2	4	0	8	3	.	1	6	4	1°00	5	8	1	8	1													
G	13	1	3	5	2	3	8	2	1°10	4	7	2	5°00	2	10	3	9	1														
I-J	13			6	1	6	3	9	1	3°10	3	7	2	1°10	6	7	0	9	2													
L	4			1	3		4				3	1			4	3	1															
M	8	1			5	1	2	4	1	0°25	2	3	1	1°20	6	1	5	2														
N-O	5			1	2	2	1	3	1	0°30	1	3	1	0°30	2	3		5														
P-Q	19	3	2	3	6	5	2	13	4	1°00	4	5	10	2°39	5	13		19	2													
R	20	1	4	4	7	5	2	17	3	1°00	2	12	8	1°10	4	15	1	18	2													
S	7	1		4	1	1	1	5	1	2°10	2	4		1°53	1	6	3	3	1													
T	10		2	6	1	1		8	2		1	5	4	0°42	1	9	2	5	2													
V-W	7	2			3	2		6	1		1	4	2	1°10	2	3		5	2													
1979															14	22	42	55	62	21	145	26	15°40	39	103	43	29°49	63	122	19	136	32
66%															71	107	202	232	302	107	267	167	77	217	557	237	157	327	667	107	732	177
															100%			100%			100%			100%			100%					
COOPERATEURS CONTACTES :															297																	
REponses OBTENUES le 2.4.79															197																	
HECTARES RECOLTES en 1978															225																	

De la cuve à la bouteille : la vente

La vente en gros, demi-gros, et le vin des coopérateurs

De sa création jusqu'aux années cinquante, la Cave vendait la quasi-totalité des vins par l'intermédiaire de courtiers. Initialement, le règlement intérieur autorisait les sociétaires à vendre leur part de vin eux-mêmes individuellement. Mais pratiquement, les sociétaires donnaient l'ordre de vente au directeur, qui devait débattre des prix avec les négociants. On imagine les complications lorsque les cours du vin variaient subitement... et pas à l'avantage du viticulteur. On instaura donc une Commission des ventes, collégiale, formée de coopérateurs, puis rapidement, le vin fut vendu « en commun » par la Cave.

Récépissés et étiquettes pour la vente et l'expédition de vin :
6 futs (900 kg) vers Metz, par un transporteur routier cavaillonnais, 1951.
Un wagon vers l'Aisne, par la SNCF, s.d. [années 1950].



Les clients, marchands de vins, cavistes, négociants en tous genres et de toute la France, passaient leurs commandes soit directement, soit par l'intermédiaire d'un courtier. A Cavaillon, Raspay, Robert, Ferland étaient les courtiers les plus connus. La marchandise était expédiée par camion, dans des futailles (tonneaux), mais surtout par wagons-citernes, la cave disposant d'un embranchement sur la voie ferrée et d'un système de tuyauterie alimentant directement les wagons.



Papiers à en-tête de clients de la Cave, correspondance, 1925-années 1980.

Récolte 1942										Récolte 1943										
Date	Quantité	Prix	Observations	N° des caves	Adressés	Contenu	Lot	Quantité	Observations	Date	Quantité	Prix	Observations	N° des caves	Adressés	Contenu	Lot	Quantité	Observations	
10/1/42	Blanc	400 ^e	35 ^e 6 ^e	101	St-Gilles	1000	101	350 ^e 60	Blanc	15/10/43	rouge	600 ^e H	101	101	101	101	101	101	101	101
3/10/42	rouge	150 ^e	10 ^e 25	102	St-Gilles	1000	102	150 ^e 25	rouge	15/10/43	rouge	150 ^e H	102	102	102	102	102	102	102	102
6/10/42	rouge	150 ^e	10 ^e 25	103	St-Gilles	1000	103	150 ^e 25	rouge	15/10/43	rouge	150 ^e H	103	103	103	103	103	103	103	103
13/10/42	rouge	150 ^e	10 ^e 25	104	St-Gilles	1000	104	150 ^e 25	rouge	15/10/43	rouge	150 ^e H	104	104	104	104	104	104	104	104
14/10/42	rouge	150 ^e	10 ^e 25	105	St-Gilles	1000	105	150 ^e 25	rouge	15/10/43	rouge	150 ^e H	105	105	105	105	105	105	105	105
16/10/42	rouge	150 ^e	10 ^e 25	106	St-Gilles	1000	106	150 ^e 25	rouge	15/10/43	rouge	150 ^e H	106	106	106	106	106	106	106	106
20-10-42	rouge	150 ^e	10 ^e 25	107	St-Gilles	1000	107	150 ^e 25	rouge	15/10/43	rouge	150 ^e H	107	107	107	107	107	107	107	107
22-10-42	rouge	150 ^e	10 ^e 25	108	St-Gilles	1000	108	150 ^e 25	rouge	15/10/43	rouge	150 ^e H	108	108	108	108	108	108	108	108
30-10-42	rouge	150 ^e	10 ^e 25	109	St-Gilles	1000	109	150 ^e 25	rouge	15/10/43	rouge	150 ^e H	109	109	109	109	109	109	109	109
12-11-42	rouge	150 ^e	10 ^e 25	110	St-Gilles	1000	110	150 ^e 25	rouge	15/10/43	rouge	150 ^e H	110	110	110	110	110	110	110	110
19/11/42	rouge	150 ^e	10 ^e 25	111	St-Gilles	1000	111	150 ^e 25	rouge	15/10/43	rouge	150 ^e H	111	111	111	111	111	111	111	111
16/11/42	rouge	150 ^e	10 ^e 25	112	St-Gilles	1000	112	150 ^e 25	rouge	15/10/43	rouge	150 ^e H	112	112	112	112	112	112	112	112
4/12/42	rouge	150 ^e	10 ^e 25	113	St-Gilles	1000	113	150 ^e 25	rouge	15/10/43	rouge	150 ^e H	113	113	113	113	113	113	113	113
11/12/42	rouge	150 ^e	10 ^e 25	114	St-Gilles	1000	114	150 ^e 25	rouge	15/10/43	rouge	150 ^e H	114	114	114	114	114	114	114	114
15/1/43	rouge	150 ^e	10 ^e 25	115	St-Gilles	1000	115	150 ^e 25	rouge	15/10/43	rouge	150 ^e H	115	115	115	115	115	115	115	115
8/1/43	rouge	150 ^e	10 ^e 25	116	St-Gilles	1000	116	150 ^e 25	rouge	15/10/43	rouge	150 ^e H	116	116	116	116	116	116	116	116
24/1/43	rouge	150 ^e	10 ^e 25	117	St-Gilles	1000	117	150 ^e 25	rouge	15/10/43	rouge	150 ^e H	117	117	117	117	117	117	117	117
29/1/43	rouge	150 ^e	10 ^e 25	118	St-Gilles	1000	118	150 ^e 25	rouge	15/10/43	rouge	150 ^e H	118	118	118	118	118	118	118	118
30/1/43	rouge	150 ^e	10 ^e 25	119	St-Gilles	1000	119	150 ^e 25	rouge	15/10/43	rouge	150 ^e H	119	119	119	119	119	119	119	119
10/2/43	rouge	150 ^e	10 ^e 25	120	St-Gilles	1000	120	150 ^e 25	rouge	15/10/43	rouge	150 ^e H	120	120	120	120	120	120	120	120
16/2/43	rouge	150 ^e	10 ^e 25	121	St-Gilles	1000	121	150 ^e 25	rouge	15/10/43	rouge	150 ^e H	121	121	121	121	121	121	121	121
16/2/43	rouge	150 ^e	10 ^e 25	122	St-Gilles	1000	122	150 ^e 25	rouge	15/10/43	rouge	150 ^e H	122	122	122	122	122	122	122	122
16/2/43	rouge	150 ^e	10 ^e 25	123	St-Gilles	1000	123	150 ^e 25	rouge	15/10/43	rouge	150 ^e H	123	123	123	123	123	123	123	123
16/2/43	rouge	150 ^e	10 ^e 25	124	St-Gilles	1000	124	150 ^e 25	rouge	15/10/43	rouge	150 ^e H	124	124	124	124	124	124	124	124
16/2/43	rouge	150 ^e	10 ^e 25	125	St-Gilles	1000	125	150 ^e 25	rouge	15/10/43	rouge	150 ^e H	125	125	125	125	125	125	125	125
16/2/43	rouge	150 ^e	10 ^e 25	126	St-Gilles	1000	126	150 ^e 25	rouge	15/10/43	rouge	150 ^e H	126	126	126	126	126	126	126	126
16/2/43	rouge	150 ^e	10 ^e 25	127	St-Gilles	1000	127	150 ^e 25	rouge	15/10/43	rouge	150 ^e H	127	127	127	127	127	127	127	127
16/2/43	rouge	150 ^e	10 ^e 25	128	St-Gilles	1000	128	150 ^e 25	rouge	15/10/43	rouge	150 ^e H	128	128	128	128	128	128	128	128
16/2/43	rouge	150 ^e	10 ^e 25	129	St-Gilles	1000	129	150 ^e 25	rouge	15/10/43	rouge	150 ^e H	129	129	129	129	129	129	129	129
16/2/43	rouge	150 ^e	10 ^e 25	130	St-Gilles	1000	130	150 ^e 25	rouge	15/10/43	rouge	150 ^e H	130	130	130	130	130	130	130	130
16/2/43	rouge	150 ^e	10 ^e 25	131	St-Gilles	1000	131	150 ^e 25	rouge	15/10/43	rouge	150 ^e H	131	131	131	131	131	131	131	131
16/2/43	rouge	150 ^e	10 ^e 25	132	St-Gilles	1000	132	150 ^e 25	rouge	15/10/43	rouge	150 ^e H	132	132	132	132	132	132	132	132
16/2/43	rouge	150 ^e	10 ^e 25	133	St-Gilles	1000	133	150 ^e 25	rouge	15/10/43	rouge	150 ^e H	133	133	133	133	133	133	133	133
16/2/43	rouge	150 ^e	10 ^e 25	134	St-Gilles	1000	134	150 ^e 25	rouge	15/10/43	rouge	150 ^e H	134	134	134	134	134	134	134	134
16/2/43	rouge	150 ^e	10 ^e 25	135	St-Gilles	1000	135	150 ^e 25	rouge	15/10/43	rouge	150 ^e H	135	135	135	135	135	135	135	135
16/2/43	rouge	150 ^e	10 ^e 25	136	St-Gilles	1000	136	150 ^e 25	rouge	15/10/43	rouge	150 ^e H	136	136	136	136	136	136	136	136
16/2/43	rouge	150 ^e	10 ^e 25	137	St-Gilles	1000	137	150 ^e 25	rouge	15/10/43	rouge	150 ^e H	137	137	137	137	137	137	137	137
16/2/43	rouge	150 ^e	10 ^e 25	138	St-Gilles	1000	138	150 ^e 25	rouge	15/10/43	rouge	150 ^e H	138	138	138	138	138	138	138	138
16/2/43	rouge	150 ^e	10 ^e 25	139	St-Gilles	1000	139	150 ^e 25	rouge	15/10/43	rouge	150 ^e H	139	139	139	139	139	139	139	139
16/2/43	rouge	150 ^e	10 ^e 25	140	St-Gilles	1000	140	150 ^e 25	rouge	15/10/43	rouge	150 ^e H	140	140	140	140	140	140	140	140

Cahier des ventes, fin 1942-début 1943.
 Nombre d'hectolitres vendus par type de vin, prix, nom des clients et de leur courtier, etc. Sources très détaillées, ces enregistrements des ventes se révèlent extrêmement précieux pour l'historien.

La coopérative de consommation « La Ruche cavallonnaise » - plus tard « Les Coopérateurs de Provence » - fut une cliente de la première heure, partageant les mêmes principes coopératifs. Elle bénéficiait de conditions lui évitant de subir les fluctuations du marché : contre un prix de vente ferme, elle s'engageait à retirer 100 hl par mois.

Les coopérateurs avaient droit à leur part de vin, en fonction de leur apport de raisin : ils venaient récupérer leur vin en vrac, dans de petits tonneaux ou des bonbonnes que le caviste remplissait.

Foire de Printemps d'Avignon : le stand de la Fédération des Caves coopératives de Vaucluse.
 La Cave de Cavillon adhère à la Fédération dès la création de celle-ci en mars 1925. Elle participe dans les années 1930 aux foires commerciales cavallonnaises (Saint-Gilles), avignonnaises (Foire de printemps) et même parfois, lyonnaises ou parisiennes (1937).



31 JANVIER 1946

Monsieur le président de la cave coopérative

A MONSIEUR LE CONSUL GENERAL DES ETATS UNIS
 MARSEILLE.

Monsieur le Consul,

Informé que votre gouvernement à ceurant 1945 précédé à l'importation de quantités importantes de raisins de table de provenance d'algérie ou Tunisie, et que l'expérience fut comolente.

Je me permets de vous demander s'il ne searait pas possible de procéder cette année 1946, à semblable mesure en nre région.

Vous n'êtes pas sans ignorer l'importance du marché de CAVILLON, tant au point de vue de la quantité que la benne présentation du produit, et surtout sa qualité incomparable.

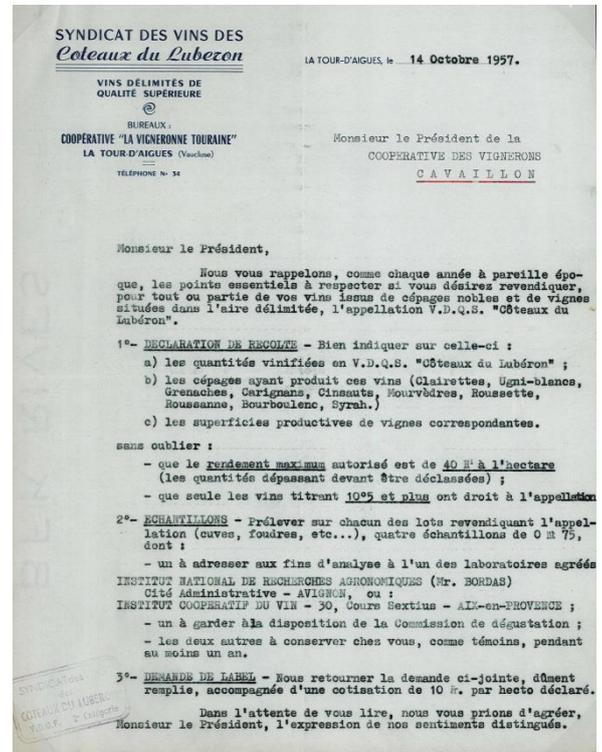
Veuillez agréer, Monsieur le censul à ma considération distinguée.

Le président.

Réclamation auprès du Consul général des Etats-Unis à Marseille, 31 janvier 1945. La concurrence des vins d'Algérie est rude. En témoigne cette initiative du président qui n'hésite pas à en appeler à l'esprit d'équité du Consul des Etats-Unis pour tenter d'arracher une part de marché aux puissants domaines d'outre Méditerranée... Qui ne tente rien n'a rien ! C'est là une des dernières initiatives de Jules Grand qui quittera la présidence en février.



Dépliant publicitaire du Ministère de l'agriculture (Direction de la production agricole), s.d. [années 1950].



Procédure annuelle de labellisation des vins en VDQS « Côtes du Lubéron ». Courrier d'appel pour la campagne 1957 du Syndicat des vins des côtes du Lubéron, décrivant la procédure à suivre pour l'obtention du label ; (ci-dessous) récépissé de label, 1953 ; étiquette imprimée par la Cave, s.d. [années 1980].



La vente directe aux particuliers



Carte de sociétaire, [vers 1960].

À partir des années soixante, sous l'impulsion du président André Chabas, la Cave mit en place la vente au détail pour les particuliers, de vin mis en bouteille sur place. Le guichet de vente ouvrait un jour par semaine (puis 2, puis 3 dans les dernières années). La Cave imprimait ses propres étiquettes (voir ci-après) pour chaque type de vin. Le VDQS eu droit à une belle étiquette en couleur (voir p. 35), représentant le village des Taillades (cette appellation visant des vins issus de ce terroir).

**CAVE COOPÉRATIVE DES VIGNERONS
DE CAVAILLON**

DIRECTEMENT DU PRODUCTEUR AU CONSOMMATEUR

Sur votre Table le Vin du
Terroir mis en bouteilles à la
Cave Coopérative des
Vignerons de Cavaillon



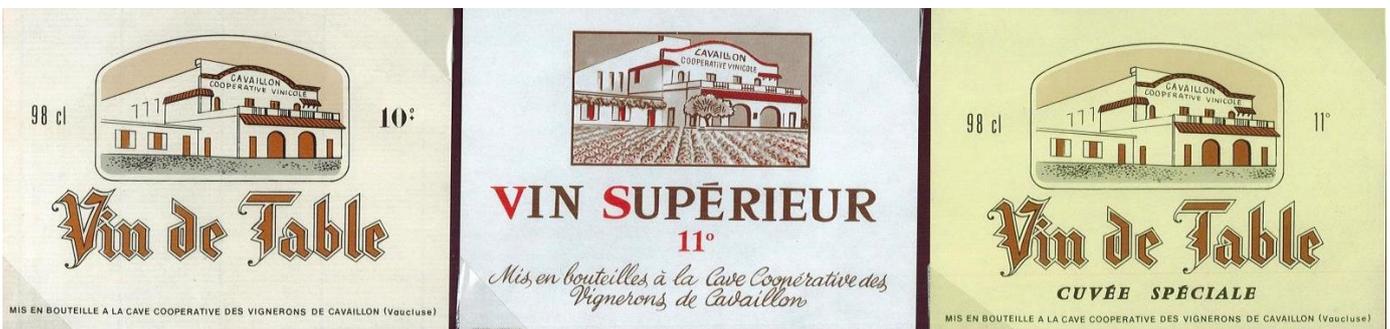
PRIX TRÈS ÉTUDIÉS :
Tous les Jedis de 8 h. à 12 h. 30 et de 14 h. 30 à 19 h. :

- Vente par casiers plastiques de 12 bouteilles :

VIN ROUGE 10°	1,00 F le litre t.t.c.
" " 10° 5	1,06 F " "
" " 11°	1,15 F " "
V.D.Q.S. - Côtes du Luberon - Rouge	1,50 F la bout. t.t.c.
" " Rosé	1,70 F " "
MOUSSEUX - Muscador	3,00 F la bout. t.t.c.
" " Duc de Vallerjois	2,10 F " "
" " Clairette Muscat	2,60 F " "
- Vente en fûts et en bonbonnes du VIN ROUGE 10° 5 au prix de 0,95 F le litre t.t.c.

FRANÇAIS, BUVEZ FRANÇAIS - LE VIN C'EST LA FRANCE, L'EAU C'EST LA SOUFFRANCE.

Document de promotion de la vente directe à la Cave, s.d. (années 1960). On admirera l'incroyable slogan (en bas du document). Rappelons que les pratiques étaient alors bien différentes, et le vin de table, bien moins fort que les vins actuels.



98 cl 10°

Vin de Table

MIS EN BOUTEILLE A LA CAVE COOPÉRATIVE DES VIGNERONS DE CAVAILLON (Vaucluse)

VIN SUPÉRIEUR
11°

Mis en bouteilles à la Cave Coopérative des Vignerons de Cavaillon

98 cl 11°

Vin de Table
CUVÉE SPÉCIALE

MIS EN BOUTEILLE A LA CAVE COOPÉRATIVE DES VIGNERONS DE CAVAILLON (Vaucluse)

Etiquettes de bouteilles pour la vente directe, [années 1980].



VIN DE PAYS
EN PROVENANCE DU
CANTON DE CAVAILLON
9°

Mis en bouteilles à la Cave Coopérative des Vignerons de Cavaillon

Affiche de promotion de la vente directe aux particuliers ; carte de fidélité, années 1980. Les vins mousseux étaient issus de vin blanc de la Cave champagnisé (2^e fermentation pour rendre le vin mousseux) par des maisons spécialisées [nord-est de la France].

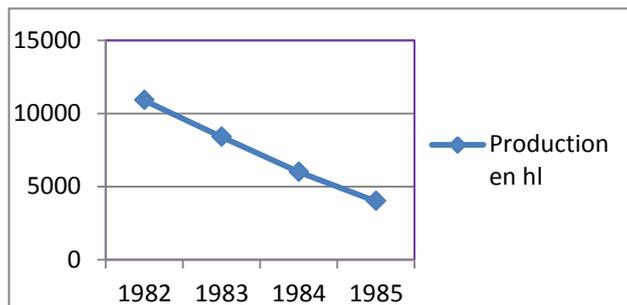


Carton de conditionnement du vin en bouteille, aux armoiries de la ville, s.d. [années 1980].

La fin d'une époque

Le déclin d'une œuvre commune

La décennie 1980 voit l'érosion des chiffres : les apports des coopérateurs et la production chutent en effet de façon inexorable. De près de 11 000 hl en 1982, on passe à 4 000 hl en 1985.



Qui consomme du vin en France

L'importante régression de la consommation des vins en France (120 l/hab en 1960, 80 l/hab en 1980) a conduit une équipe de chercheurs de l'Institut National de la Recherche Agronomique de Montpellier à étudier en profondeur les comportements de consommation de vin des Français. Ce travail s'appuie sur les résultats de l'enquête réalisée en 1980 auprès de 4 000 ménages, en commun avec l'Office National Interprofessionnel des Vins de Table (ONIVIT).

L'EAU DU ROBINET REMPLACE LE VIN DE TABLE

Il n'existe pas, en matière de consommation de vin, de marché national uniformisé, ni du point de vue des produits offerts, ni du point de vue des comportements des consommateurs. Grâce à un découpage géographique des résultats, l'étude met en évidence le maintien des traditions régionales en matière de consommation de vin de table. On constate ainsi que près des deux tiers des débouchés de la production des vins de table français, sur le marché intérieur, se situent dans les régions du Centre et du Sud-Ouest. On y boit généralement, de façon quotidienne, des vins de degré assez faible que près d'un consommateur sur deux coupe avec de l'eau.

A l'inverse, dans le Nord et l'Est, le vin — moins répandu comme boisson quotidienne — présente des degrés plutôt forts, comporte une part importante de vins importés, et est bu assez fréquemment pur.

Indépendamment de cette hétérogénéité des comportements selon les régions, il apparaît que le vin est de moins en moins présent sur la table quotidienne des Français. Aux générations précédentes de consommateurs réguliers, pour lesquelles il constituait la boisson traditionnelle d'accompagnement du repas, en succèdent de nouvelles pour lesquelles le vin n'est plus qu'une boisson de circonstance, de consommation occasionnelle.

En 1980, sur 100 Français de plus de 14 ans, 23 ne boivent jamais de vin, 46 en boivent tous les jours (ils constituent 89 % du marché intérieur du vin en volume) 32 n'en boivent que de temps en temps (et ne représentent que 11 % du marché).

Deux causes principales expliquent cette mutation.

- Pour une partie, cette évolution est liée à la présence d'alcool dans le vin. La transformation des modes de vie de travail (sédentarisation, urbanisation, fatigue nerveuse, etc.) devient de plus en plus incompatible (ou est perçue comme telle) avec la consommation bi-quotidienne d'une boisson alcoolique. Ce sont plus généralement les modes de consommation de l'alcool qui se modifient en même temps que son rôle social. Des boissons « énergétiques » associées à une dépense physique importante, les boissons alcooliques deviennent des boissons d'agrément, de loisirs. C'est ce qui explique le fort développement de la consommation de spiritueux (leur part dans l'ensemble de l'alcool consommé en France a été multipliée par 3 entre 1960 et 1980), et celui, moindre, de la bière. Le vin — consommé essentiellement à table en France — se limite de plus en plus aux « repas festifs ».
- Fait surprenant, le marché que le vin de table laisse libre n'a pas vraiment été conquis par une autre boisson commercialisée, mais principalement par... l'eau du robinet.

En second lieu, la désaffection à l'égard du vin de table semble également due à son image vieillissante. L'absence d'innovation sur le produit, la petite taille des entreprises, les taux de rentabilité faibles à tous les niveaux de la filière, sont autant de facteurs concourant à la « morosité » de ce marché.

4



Les vins français reconnus et appréciés dans le monde entier. Photo SCPA

ADAPTER LE VIN A LA CONSOMMATION QUOTIDIENNE

La baisse de consommation des vins de table ne semble donc pas principalement due à une insuffisance de qualité (par rapport notamment aux vins d'appellation contrôlée dont la consommation se développe), mais à une inadaptation croissante du produit vin (à la fois dans ses caractéristiques d'usage, et dans son image de marque) à l'alimentation courante actuelle.

De cette analyse, les chercheurs de l'INRA tirent notamment la conclusion que la politique de reconversion qualitative et de production des Vins de pays menée depuis dix ans dans le secteur des vins de table, se heurte, au niveau de la consommation, à des contraintes importantes. Le créneau, actuellement en expansion, des vins d'agrément semble en effet assez largement approvisionné par les vignobles d'AOC qui paraissent capables d'utiliser encore des réserves de productivité ou d'étendre leur superficie pour faire face aux demandes additionnelles. A l'inverse, il semble que, jusqu'à présent, peu d'efforts soient faits dans le sens d'une meilleure adaptation du vin de table à la fonction de boisson quotidienne d'accompagnement du repas.

D. Boulet, J.Y. Huguet, J.P. Laporte — *La Consommation du vin en France* — Enquête INRA-ONIVIT — Tome V — *Analyses sur les produits, les entreprises et les circuits*. Tome VI — *Méthodologie et tableaux de résultats*. Prix des 2 tomes : 100 F INRA, Station d'Economie et Sociologie rurales, Service de Documentation, 9, place Viala, 34060 Montpellier Cédex, ONIVIT, Service de Documentation : 232, rue de Rivoli, 75001 Paris.

Le 4 février 1986, dans une lettre aux coopérateurs, le Président résume cette évolution :

« Après avoir lentement décliné, la culture de la vigne est en train de disparaître de l'aire de la coopérative. Mis à part les producteurs de VDQS, la plupart des sociétaires ont arraché leur vignoble, soit en totalité, soit en ne conservant qu'une parcelle d'autoconsommation.

Cette évolution rend chaque année plus difficile la gestion de votre coopérative et, si nous n'intervenons pas, il est à craindre que bientôt les charges dépasseront la valeur des apports. »

La solution peut passer — croit-on alors — par la fusion avec une (ou des) caves de la proche région : c'est la proposition du Conseil d'administration aux coopérateurs à l'AG du 24 février suivant.

Mais malgré tous les efforts des administrateurs, les tractations, notamment avec les deux caves de Coustellet n'aboutissent pas.

Article paru dans « Evolution agricole », trimestriel, hiver 1983.

Les derniers administrateurs, 1985-1986.

CAVE COOPERATIVE DES VIGNERONS DE CAVAILLON			
MEMBRES DU CONSEIL D'ADMINISTRATION 84.85			
PRESIDENT	SADAILLAN	ROBERT	CAVAILLON
VICE-PRESIDENT	CHABAS	ANDRE	CAVAILLON
VICE-PRESIDENT	DAUMAS	JACQUES	CHEVAL-BLANC
TRESORIER	IMBERT	ANNIBAL	LES TAILLADES
SECRETARE	PAUL	JOELLE	CHEVAL-BLANC
MEMBRES	BOREL	PAUL	CHEVAL-BLANC
	BOURNE	VERAN	CAVAILLON
	MAYEN	GUY	CHEVAL-BLANC
	NOUGUIER	MAXIME	LES TAILLADES
	TROUSSE	RENE	CHEVAL-BLANC
COMMISSAIRE AUX COMPTES			
	GINESTE	ALAIN	AVIGNON

La Cave Coopérative en danger ?

Près de 5.000 hectolitres en moins en l'espace de deux vendanges !

Récemment, à « La Cigale », les 222 sociétaires de la Cave Coopérative des Vignerons de Cavailhon tenaient leur assemblée générale statutaire, sous la présidence de M. Robert Sadaïllan.

Après avoir remercié les personnes présentes et en particulier le directeur de la caisse locale du Crédit Agricole, le quorum étant atteint, le président ouvrait la séance. Les divers rapports (procès-verbal de la précédente assemblée générale par M. Paul Borel, bilan financier par M. Pizoid, du commissaire aux comptes, M. André Gineste) étant adoptés à l'unanimité, le président donnait alors lecture du rapport du conseil d'administration.

On compare souvent le vin au sang. Ce sang symbole de vie, de jeunesse et d'enthousiasme. Mais le vin aujourd'hui ne coule plus chez nous avec autant de force et n'arrive plus à irriguer tous les tissus de notre coopérative.

Il ne restait plus au président Sadaïllan qu'à prouver par les chiffres combien les appréhensions des administrateurs sont justifiées, et quelles mesures il préconisait pour en atténuer les conséquences.

● Le salut dans l'union

Vendange après vendange, le potentiel de la cave diminue dangereusement. De 10.900 hectolitres en 1982, il est passé à 8.400 en 1985 et n'est plus que de 6.000 en 1986 !

« Ces quelques chiffres traduisent la brutalité d'une part des changements profonds sur les exploitations. Ils impliquent d'autre part, de graves difficultés de gestion pour les administrateurs de la cave ».

M. Sadaïllan évoqua alors la situation difficile dans laquelle se débat la viticulture dans son ensemble (surproduction avec un marché lourd et baisse de la consommation de vin en France). Il rappela aux sociétaires combien il est urgent qu'ils comprennent que c'est à la seule condition d'être groupés qu'ils pourront surmonter la crise.

« Les coopératives doivent se grouper toujours plus, former des unions, de puissantes unions d'unions qui, seules, pourront s'implanter et tenir les marchés de demain. Il est donc illusoire de croire que les problèmes se régleront par la fermeture des frontières ou par des distillations massives de soutien. » L'union ne commercialise qu'une faible partie de la production de ses membres. Demain, il faudra qu'elle désenne l'ensemble de leur production ».

Le président aborda ensuite avec réalisme, l'érosion de la culture de la vigne dans l'aire de la coopérative. Les arrachages sont massifs et seul le secteur de Robion et Les Tailades résiste.

● Diversification

Une part importante des vins des sociétaires est commercialisée directement par la Cave Coopérative qui est ouverte tous les mercredis, jeudis, vendredis



(tout le jour) et le samedi matin. Elle met ces jours-là à la disposition de ses sociétaires (et de ses clients) sa gamme complète de vin en vrac et en bouteilles, des vins rouges de 10 degrés, 11 degrés cuvée spéciale, rosé, blanc, V.D.O.S. « Côtes du Luberon » rouge et rosé.

Depuis peu, afin d'augmenter sa gamme de produits pour satisfaire sa clientèle, dans le cadre du Groupement de Producteurs de l'Union des Vignerons des Côtes du Luberon, la Coopérative de Cavailhon propose un large éventail de vins fins : Cellier de Manron (La Tour d'Aiguès), Châteaufort-Pape

(Courthézon), Côtes du Ventoux, Côtes du Rhône (Caranne), Gignondas, Beaumanière, Muscat de Beaugues-de-Vence.

« De quoi nous mettre le vin à la bouche et de penser comme le proverbe : Quand mon verre est plein, je le bois, quand il est vide je le plains ».

● Le conseil d'administration

Sont renouvelés ou élus les membres suivants :
Conseil d'administration : MM. Paul Borel, Yvan Bourne, André Chabot, Jacques Méryen.

Maxime Nouguer, Mme Joëlle Paul, MM. Robert Sadaïllan et René Trouse.

Commission des ventes : MM. Robert Baudi, Claude Bremond, Ivo Gandolfi, Jean Liens, Bernard Planetti et Jean-Paul Rey.

Commission d'agrèage : MM. Raymond Jauriet, Marcel Bernadines, Jean, André Rollan et Henri Teste.

Commissaire aux comptes : M. Alain Gineste.

Notre photo : Le président Robert Sadaïllan pendant son percutant exposé. (Photo S.A.)

CAVE COOPÉRATIVE DES VIGNERONS DE CAVAILLON

Embranchement particulier pour les wagons-réservoirs

175, Avenue Germain-Chauvin
84300 CAVAILLON

TEL. (90) 71.01.79
Agréée N° N-810

Cavaillon, le

19 5

Je sais, chers sociétaires, combien vous aimez la Coopérative et sachez que j'y suis, comme vous, profondément attaché, mais reconnaissez avec moi que si la Cave satisfait encore le plus grand nombre d'entre nous en assurant notre autoconsommation, elle ne remplit plus son rôle auprès des viticulteurs véritables qui se retrouvent à présent pénalisés et découragés.

L'arbre est vieux, la sève ne monte plus dans les branches et si nous n'intervenons pas il va mourir.

- c'est-à-dire que la Cave ferme
- les viticulteurs n'auront plus d'outil à leur disposition
- et notre personnel si dévoué se retrouvera au chômage

L'arbre, si nous ne faisons rien, va mourir, mais par chance il appartient à une espèce résistante, une espèce qui se régénère ...

Aussi, bien que la décision soit dure à prendre pour certains, bien que l'opération soit risquée, il nous faut aujourd'hui décider tous ensemble de rabattre l'arbre, de le recevoir, en donnant pouvoir à votre Conseil d'Administration d'essayer de négocier, alors qu'il en est encore temps, une fusion. (entendons nous bien, fusionner n'est pas une solution miracle, fusionner c'est s'infliger le mal le moins cruel qui puisse nous arriver).

La gravité de la situation commandait à ce rapport moral de bousculer le jeu des exercices et d'amarcer l'ordre du jour de l'Assemblée générale extraordinaire qui va suivre.

CAVE COOPÉRATIVE DES VIGNERONS DE CAVAILLON

Embranchement particulier pour les wagons-réservoirs

175, Avenue Germain-Chauvin
84300 CAVAILLON

TEL. (90) 71.01.79
Agréée N° N-810

Cavaillon, le

19 6

Chers Coopérateurs, il y a des moments dans la vie où on a l'impression de perdre une parcelle de soi-même. Je sais qu'en m'écoulant beaucoup parmi vous, surtout les plus âgés, ressentent ce sentiment. Sachez que je le comprends et que je le partage aussi mais nous ne pouvons plus nous accrocher au passé car la réalité sera vite impitoyable.

J'ai confiance en votre jugement et je sais que tout à l'heure vous suivrez votre Conseil d'Administration par fidélité à l'esprit coopératif, pour l'amour de la vigne et au nom du vin qui réjouira toujours nos cœurs.

Fait à Cavaillon, le 10 Février 1986
Le Président du Conseil d'Administration



(Signature)
R. SADAÏLLAN

Conclusion du rapport moral du Président devant l'Assemblée générale ordinaire de 1986.

« L'arbre est vieux, la sève ne monte plus dans les branches... », rapport moral du président, Assemblée générale de 1985.

Certains d'avoir épuisé toutes les options possibles, les administrateurs doivent, avec « peine et amertume », proposer l'arrêt de la société. Le 20 juin 1986, dans la grande salle de la MJC, 151 coopérateurs votent la dissolution de la Cave au 31 août 1986 (148 votes exprimés : 140 oui ; 5 non ; 3 blancs ou nuls). Le Président est désigné par l'AG pour mener à terme la liquidation de la coopérative (vente de l'immeuble, remboursement des parts aux coopérateurs, clôture des comptes).

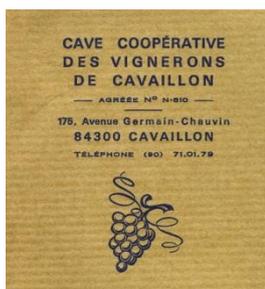
« Arrêter, c'est mettre un terme à une longue histoire où nos anciens et nous-même avons œuvré, une histoire qui honora durant plus de 60 ans l'Agriculture et le pays cavaillonnais, une histoire d'amour enfin qui associe et les coopérateurs, et la vigne, et le vin. »

Ouverture de l'Assemblée générale extraordinaire du 20 juin 1986 par le Président.

Le 30 septembre 1986, La *Cave coopérative des vignerons de Cavaillon* vend le bâtiment et sa cuverie de 44 000 hl à la Coopérative vinicole aptésienne « Les Vins de Sylla ».

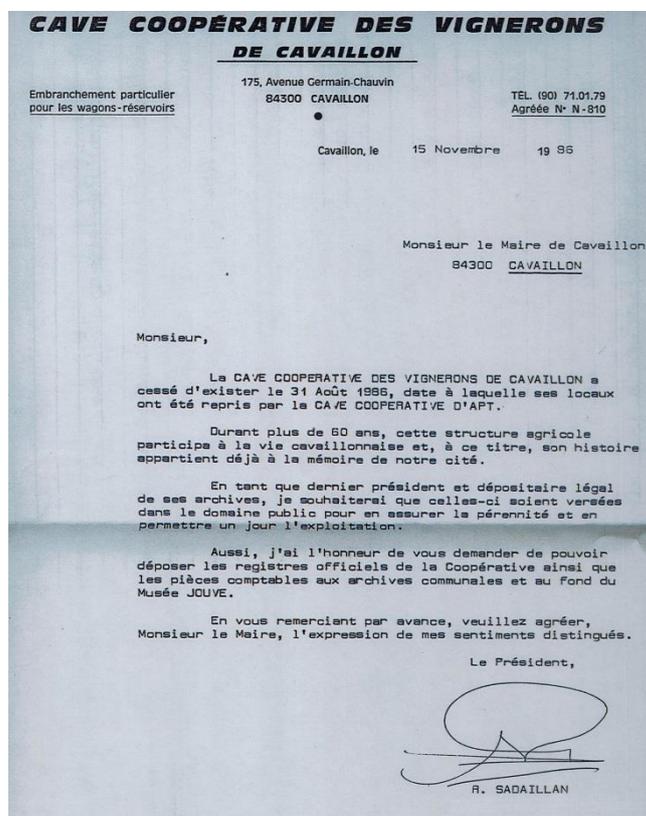
La grande aventure des vignerons coopératifs de Cavaillon s'arrête, mais elle s'arrête à temps : les comptes sont sains, les coopérateurs remboursés, le personnel préservé et il se dégage même un actif net qui reviendra statutairement à la coopérative repreneuse.

Conscient de conserver un fonds d'archives d'entreprise tout à fait exceptionnel (30 mètres linéaires de documents conservés depuis l'origine), le Président souhaita le faire entrer dans des collections publiques et en proposa le don à la Ville qui l'accepta, par la voix du Maire Fernand Lombard.



Don des archives de la Cave coopérative à la Ville de Cavaillon, 15 novembre 1986.

« En tant que dernier président et dépositaire légal de ses archives, je souhaiterais que celles-ci soient versées dans le domaine public pour en assurer la pérennité et en permettre un jour l'exploitation. »



« On avait fini d'être des fossiles vivants et, à de rares exceptions près, on avait arraché nos derniers lopins de vigne. »



« Il y a eu une assemblée extraordinaire pour décider de la vente de la cave, les administrateurs ayant au préalable rencontré plusieurs caves intéressées, dont la cave de Coustellet, la plus récente des deux, qui, pas très avisée dans l'approche d'une telle opération, a hésité et douté de notre bonne foi, craignant d'avoir à gérer beaucoup de petits porteurs de parts : ils ont manqué le coche... »

Cave coopérative, aile sud, 6 septembre 2020.

Ce que n'a pas fait la cave d'Apt : ils ont été plus intelligents et pas cupides dans l'approche d'achat, abondant toujours dans nos propos. Et j'ai un souvenir très précis des paroles tenues par le président Piton : « Votre prix, on ne le discute même pas : c'est vous qui vendez, vous êtes comme nous des producteurs et vous connaissez le prix exact de ce que vous vendez ; et de toute façon votre cave, il nous la faut, et tout ce qu'on pourra faire pour vous rendre service on le fera. » Ce qui s'avèrera exact, notamment sur le prix du matériel.

De toute façon on n'était pas très fier de vendre notre outil de travail, mais on avait un mandat à assumer et donc on avait à rendre compte à nos mandants.

Aussi, lors de l'inauguration du caveau par les Vins de Sylla, c'est notre rêve qui se réalisait, car l'outil que tous les anciens avaient mis en place durement mais sûrement continuait dans la direction vinicole : le vin. Je ne sais pas si vous avez ressenti la même chose, pour moi ça a été le cas.

Et puis le personnel n'avait pas changé, c'est Edith qui nous a servi le vin - plus en tant que coopérateur, mais en tant que client - il faut dire qu'entre temps on avait fini d'être des fossiles vivants et, à de rares exceptions près, on avait arraché nos derniers lopins de vigne. »

Paul BOREL, administrateur, discours du 6 février 1986.



La dernière cuvée, 1986, mise en bouteille par les Vins de Sylla après le rachat de la Cave : « Cuvée inaugurale, 6 novembre 1987 ». Collection Robert Russ.



Cave coopérative, entrée du bureau (aile nord), 30 octobre 2019

L'esprit coopératif



Médaille de bronze, Foire-exposition de Brignoles, 1962. Distinction obtenue pour ses vins rouge et blanc (catégorie : vins de consommation courante) ; la même année, la Cave obtient une médaille de vermeil pour son « vin de café » (vin léger et fruité élaboré après une légère macération).

« Compromis entre individualisme et collectivité, avec une légère dose d'une sorte de corporatisme, [les caves coopératives] ont visé l'adaptation et le maintien d'une société de petits producteurs en s'efforçant de concilier deux modes de développement économique et social : le mode artisanal de la petite production individuelle et le mode industriel de la fabrication et de la vente, celui-ci permettant la survie de celui-là.

Mariage d'équilibristes, animés d'une grande ambition pas uniquement économique mais aussi sociale, politique, et plus largement culturelle, qui rêvait de préserver toute une société par le progrès, la coopération a eu ainsi un versant dynamique, et pas seulement une vocation défensive. (...)

Sans doute ces ambitions libératrices se sont révélées trop vastes. Sans doute encore, aujourd'hui, on a appris que le progrès est évolution permanente et se paye son prix : le naufrage de certaines créations coopératives est là pour le rappeler.

Mais incontestablement, malgré les difficultés et les imperfections, la coopération vinicole a su promouvoir un progrès salvateur. Elle a contribué à maintenir un secteur et une société de petite production menacés. Bien intégrée au patrimoine associatif des pays du Midi, elle a encore enrichi une culture égalitaire émancipatrice. Aussi représente-t-elle toujours un atout solide pour la viti-viniculture méridionale et nationale. » **Yves RINAUDO, Les caves viticoles du Midi de la France, Cahiers de la Méditerranée, n°48, 1994, pp. 167-183.**





Remerciements

Cette exposition n'aurait pu voir le jour sans

Robert SADAILLAN, dernier président de la Cave coopérative, qui avait pris soin de sauver le fonds d'archives exceptionnellement conservé durant 60 ans en le confiant à la Ville de Cavillon et qui a bien voulu éclairer de son savoir et de ses conseils les débuts tâtonnants des archivistes dans l'univers professionnel foisonnant et technique du vin.

Roger BONEBEAU, petit-neveu de Jules GRAND, qui nous a confié photographies et souvenirs permettant de présenter l'homme exceptionnel que fut son grand-oncle.

Delphine AUZEPY, enfin, archiviste fraîchement diplômée, qui de septembre à décembre 2019 a « réveillé » les archives de la Cave, les a triées, classées, inventoriées, et conditionnées, afin qu'elles deviennent réellement accessibles aux chercheurs.

Et les viticulteurs de la Cave coopérative des vignerons de Cavillon.

Qu'ils soient tous également remerciés

Et que cette exposition témoigne de leur travail et de leur passion.

